

**НОРМАТИВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ЖИВОТНОВОДСТВУ И МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ОСМОТР МЯСА И КОНТРОЛЬ СКОТОБОЕН КОРОВ,
СВИНЕЙ И БАРАНОВ)**

(раздел 7)

(11 сентября 2007 г.)

СОДЕРЖАНИЕ ПОЛОЖЕНИЙ

ЧАСТЬ I

Предварительные положения

ПОЛОЖЕНИЕ

1. Ссылка
2. Толкование
3. Применение
4. Исключения

ЧАСТЬ II

*Лицензирование скотобоен, помещений для разделки мяса, холодильных камер, объектов по переработке
разводимых на фермах диких животных и заводов по переработке мяса разводимых на фермах диких
животных*

5. Предоставление лицензий
6. Аннулирование лицензий
7. Апелляции
8. Убой животных, не предназначенных для потребления человеком

ЧАСТЬ III

Надзор и контроль за служебными помещениями

9. Расположение служебных помещений
10. Аннулирование и приостановление назначения ВГВС (врачей государственной ветеринарной службы)
11. Полномочия ветеринарных инспекторов, врачей государственной ветеринарной службы (ВГВС) и ветеринарно-санитарных инспекторов
12. Осмотр и санитарно-гигиеническая маркировка
13. Уведомление о работе зарегистрированных или лицензированных помещений

ЧАСТЬ IV

Условия сбыта свежего мяса

14. Общие условия
15. Транспортная документация

ЧАСТЬ V

*Допуск в и задержание животных и туш на скотобойнях и заводах по переработке мяса разводимых на
фермах диких животных*

16. Альтернативное размещение определенных видов животных
17. Период времени для содержания животного в приемном загоне для скота и вывоза животного из скотобойни
18. Условия поступления больных или травмированных животных
19. Условия поступления мертвых или забитых животных
20. Животные, забитые за пределами общественной скотобойни
21. Полномочия на вход в скотобойню
22. Предоставление защитной одежды
23. Ношение защитной одежды
24. Экспорт

ЧАСТЬ VI

- 25. Учетные записи по осмотрам
- 26. Обязанности арендатора
- 27. Штрафы

Приложения

Акт делегированного законодательства 56, 2007.

ЧАСТЬ I

Предварительные положения (положения 1-4)

1. Ссылка

Настоящие Положения могут именоваться Положениями по животноводству и мясной промышленности (осмотр мяса и контроль скотобоен коров, свиней и баранов).

2. Толкование

В настоящих Положениях, если контекст не требует иного:

«животное» означает

(a) любое домашнее животное следующих видов:

- (i) крупный рогатый скот,
- (ii) свиньи,
- (iii) овцы,
- (iv) козы,
- (v) лошади; и

(b) разводимые на фермах дикие животные;

«бойня» означает помещение лица, которое является лицензиатом на свежие продукты в соответствии с Законом о торговле;

«коза» означает козу любого возраста;

«конфискованный» означает непригодный для потребления человеком;

«контролирующий орган» означает Директора по вопросам ветеринарии и производства;

«разрубка» означает

- (a) разрубку свежего мяса на розничные отрубы; или
- (b) удаление костей из свежего мяса;

«арестованный» означает задержанный до принятия окончательного решения о пригодности для потребления человеком;

«дезинфекция» означает применение утвержденных химических или физических агентов или процессов с целью уничтожения микроорганизмов;

«детально исследовать» означает исследовать, делая множественные глубокие надрезы в лимфатических узлах, туше или органах;

«объект по переработке разводимых на фермах диких животных» означает любое здание,

помещение или место, кроме скотобоев, которые используются для убоя разводимых на фермах диких животных, мясо которых предназначено для сбыта для потребления человеком;

«завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных» означает помещения, отличные от скотобоев, специально предназначенные для разделки разводимых на фермах диких животных, мясо которых предназначено для сбыта для потребления человеком;

«конечный потребитель» означает лицо, которое покупает свежее мясо

- (a) для цели, отличной от перепродажи;
- (b) для транспортировки и потребления в помещениях, которые принадлежат или находятся под его или ее личным контролем или находятся в собственности или под личным контролем лица, нанятого им или ею; или
- (c) для прямой транспортировки и сбыта в качестве еды на вынос потребления из помещений, которые принадлежат или находятся под его или ее личным контролем или находятся в собственности или под личным контролем лица, нанятого им или ею;

«свежий» в отношении мяса означает мясо, включая охлажденное или замороженное мясо, которое не подверглось какому-либо процессу консервирования, и включает мясо, упакованное в вакууме или в регулируемой газовой среде;

«санитарная маркировка» означает маркировку, одобренную Директором и применяемую в соответствии с его или ее указаниями;

«высокая пропускная способность» означает скотобойню, завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных или помещения для разделки с пропускной способностью, превышающей значение, указанное в определении средней пропускной способности и в пункте (c) определения низкой пропускной способности;

«загон для скота» означает любую часть скотобоев, используемую для содержания животных, ожидающих убоя на скотобойне;

«лицензированные» в отношении любых скотобоев, помещений для разделки мяса, холодильных камер, объектов по переработке разводимых на фермах диких животных или заводов по переработке мяса разводимых на фермах диких животных означают лицензированные Директором;

«единица поголовья скота» означает одного быка, одного коня, трех свиней, семь овец или коз или семь страусов;

«низкая пропускная способность» -

- (a) в отношении завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных означает пропускную способность животных, мясо которых предназначено для потребления человеком, не более 500 единиц поголовья скота в год со скоростью, не превышающей 10 единиц в неделю;
- (b) в отношении скотобойни означает пропускную способность животных, мясо которых предназначено для потребления человеком, не более 500 единиц поголовья скота в год со скоростью, не превышающей 15 единиц в неделю;
- (c) в отношении помещений для рубки мяса означает производство не более 5 тонн свежего мяса, предназначенного для потребления человеком, каждую неделю;

«мясо механической обвалки» означает измельченное мясо, полученное механическими средствами из костей с мясом на них, кроме

- (a) костей головы; и

- (b) и частей конечностей ниже запястных и предплюсневых суставов и, в случае свиней, копчиковых позвонков;

«средняя пропускная способность»:

- (a) в отношении завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных означает пропускную способность животных, мясо которых предназначено для потребления человеком, не более 3 000 единиц поголовья скота в год со скоростью, не превышающей 60 единиц в неделю; и
- (b) в отношении скотобойни означает пропускную способность животных, мясо которых предназначено для потребления человеком, не более 20 000 единиц поголовья скота в год со скоростью, не превышающей 500 единиц в неделю;

«арендатор» означает лицо, занимающееся деятельностью скотобойни, помещений для разделки мяса или холодильной камеры (вместе или по отдельности) или завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных, или надлежащим образом уполномоченного представителя этого лица;

«субпродукты» означает свежее мясо, кроме мяса туши, независимо от того, связано ли оно с тушей естественным путем или нет;

«врач государственной ветеринарной службы» означает ветеринарного врача, назначенного Директором в соответствии с Положением 9;

«овцы» означает овец любого возраста;

«ВГВС» означает врача государственной ветеринарной службы;

«упаковка» в отношении свежего мяса означает помещение упакованного свежего мяса в тару;

«помещение» означает любой скотобойню, помещение для разделки мяса, холодильную камеру, объект по переработке разводимых на фермах диких животных или завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных и в контексте Положения 5 (5) включает место, предназначенное для местной скотобойни;

«конфисковать» в отношении мяса, проверенного в соответствии с настоящими Положениями, означает «забраковать»;

«убойный цех» означает ту часть скотобоев, в которой убивают животных или разделывают туши убитых животных;

«ветеринарный инспектор» означает любого сотрудника, находящегося на государственной службе по постоянному контракту, который является сертифицированным ветеринарным врачом;

«ветеринарный врач» имеет то же значение, что и данное выражение в Законе о ветеринарных врачах;

«внутренности» означают потроха из грудной, брюшной и тазовой полостей, включая трахею и пищевод;

«ВВ» означает ветеринарного врача;

«комната ВВ» означает комнату, подходящую, достаточно большую и надлежащим образом оборудованную, которая может быть надежно заперта и находится под контролем ВВ, для исключительного использования ВВ, ВГВС и ветеринарно-санитарным инспектором; и

«завертывание» в отношении защиты свежего мяса означает помещение в материал, который вступает в непосредственный контакт с таким мясом, а также сам материал.

3. Применение

Настоящие Положения распространяются на убой животных для потребления человеком в Ботсване, за исключением животных, предназначенных для:

- (a) для потребления в рамках одного домашнего хозяйства; и
- (b) и потребления на общественных мероприятиях, включая свадьбы, похороны и торжества.

4. Исключения

Настоящие Положения не распространяются на:

- (a) помещения, где свежее мясо:
 - (i) используется исключительно для производства на продажу мясных продуктов, мясных

полуфабрикатов, мясного фарша или мяса механической обвалки; и

- (ii) нарезается или хранится для сбыта конечному потребителю из этих помещений;
- (b) холодильные камеры, которые обрабатывают только свежее мясо, которое упаковано;
- (c) свежее мясо, предназначенное для выставки, специальных исследований или анализа:

При условии, что такое мясо не должно использоваться для потребления человеком и, если оно не используется для анализа, оно должно быть уничтожено после такой выставки или специального исследования, в зависимости от обстоятельств;

- (d) свежее мясо, предназначенное для употребления, кроме потребления человеком; и
- (e) любое лицо, занимающееся какой-либо деятельностью, описанной в настоящем Положении, а также любое транспортное средство, используемое для какой-либо такой деятельности.

ЧАСТЬ II

Лицензирование скотобоен, помещений для разделки мяса, холодильных камер, объектов по переработке разводимых на фермах диких животных и заводов по переработке мяса разводимых на фермах диких животных (положения 5-8)

5. Предоставление лицензий

(1) Никто не может использовать какие-либо служебные помещения в качестве скотобойни, помещений для разделки мяса, объекта по переработке разводимых на фермах диких животных или завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных за исключением случаев, когда эти помещения получили лицензию.

(2) Лицо, которое планирует использовать какие-либо служебные помещения в качестве скотобойни, помещений для разделки мяса, объекта по переработке разводимых на фермах диких животных или завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных, должно в письменной форме обратиться к Директору за соответствующей лицензией.

(3) Если лицо подает заявление в соответствии с подразделом (1) или (3), Директор должен в течение 60 дней после получения заявления письменно уведомить заявителя о своем решении и

- (a) выдать лицензию на помещения, к которым относится заявление,
 - (i) как скотобоею с высокой пропускной способностью, если он или она удостоверились в том, что помещения соответствуют требованиям Приложений 1 и 2, или как скотобоею со средней пропускной способностью, если он или она удостоверились в том, что помещения соответствуют требованиям Приложения 5,

или как скотобоем с низкой пропускной способностью, если помещения соответствуют требованиям Приложения 6 и, в любом из вышеизложенных случаев, если он или она удостоверились в том, что порядок эксплуатации в этих помещениях соответствует требованиям Приложений 8-11 включительно и что требования к проверке Приложения 11 будут выполнены;

- (ii) как помещений для разрубки мяса с высокой пропускной способностью, если он или она удостоверились в том, что помещения соответствуют требованиям Приложений 1 и 3, или помещений для разрубки мяса с низкой пропускной способностью, если он или она удостоверились в том, что помещения соответствуют требованиям Части I Приложения 5 и, в каждом конкретном случае, если он или она удостоверились в том, что порядок эксплуатации в этих помещениях соответствует требованиям Части I Приложений 8 и 12;
 - (iii) как холодильной камеры, если он или она удостоверились в том, что помещения соответствуют требованиям Приложений 1 и 4 и что порядок эксплуатации в этих помещениях соответствует требованиям Части I Приложений 17 и 15 или как холодильной камеры для хранения замороженного мяса, если он или она удостоверились в том, что помещения соответствуют требованиям Приложения 16;
 - (iv) как объект по переработке разводимых на фермах диких животных, если он или она удостоверились в том, что помещения и порядок эксплуатации в этих помещениях соответствуют требованиям Части I Приложения 7 и пунктов 3-7 Приложения 9;
 - (v) как завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных, если он или она удостоверились в том, что помещения и порядок эксплуатации в этих помещениях соответствуют требованиям Части II Приложения 7, или как завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных с низкой производительностью, если он или она удостоверились в том, что помещения соответствуют требованиям Части IV Приложения 7, и в любом случае, если он или она удостоверились в том, что порядок эксплуатации в этих помещениях соответствует требованиям Приложений 8, 10 и 11 и что нет существенного риска того, что в средствах для проверки в соответствии с Приложением 11 будет отказано или что любое мясо или кровь разводимых на фермах диких животных, отбракованные в соответствии с данным Приложением, будут использоваться для потребления человеком, и
- (b) должен отказать в выдаче лицензии на помещения, если он или она не удостоверились в том, что помещения соответствуют требованиям настоящих Положений.

(5) Директор может, по заявлению любого лица, одобрить и зарегистрировать место для локального убоя скота в сельской местности не более чем на один год за раз, если он или она удостоверились в том, что произведенное мясо предназначено для потребления только местными жителями.

При этом:

- (a) основные нормативы убоя и гигиены, указанные в настоящих Нормативных актах, соблюдаются, и все туши осматриваются ветеринарно-санитарным инспектором и передаются как пригодные для употребления в пищу человеком или конфискуются, в зависимости от обстоятельств; и
- (b) требования до- и послеубойной проверки Приложения 9 и 11 используются в качестве руководящих принципов ветеринарно-санитарным инспектором, и должны применяться критерии оценки, указанные в Приложении 11.

(6) Отходы и мясо, непригодные для потребления человеком, должны быть сожжены или захоронены под официальным надзором ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора, чтобы предотвратить доступ диких животных или собак.

(7) Заявление на получение лицензии в соответствии с подпунктом (3) или регистрацию в соответствии с подпунктом (5) должно быть подано в форме, изложенной в Приложении 18, Директору, владельцем, арендатором или лицом, предлагающим занять или использовать помещения или место, к которому относится заявление.

(8) Директор должен уведомить заявителя в форме, изложенной в Приложении 19, о своем решении в отношении заявления.

(9) Если Директор отказывается выдать лицензию или одобрить регистрацию, он или она должны письменно уведомить заявителя о причинах отказа.

(10) Лицензия на любые помещения должна удовлетворять условию, что, за исключением случаев, предусмотренных Положением 11, не должно быть внесено никаких существенных изменений:

- (a) в помещения или оборудование в помещениях, кроме как посредством ремонта и технического обслуживания кроме тех случаев, когда заявление было сделано в форме, изложенной в Приложении 21, Директору; или
- (b) в способ эксплуатации помещений без предварительного письменного согласия Директора.

(11) При выдаче лицензии в отношении любых помещений Директор может отнести их к виду животного, которое может быть там забито или переработано.

(12) При предоставлении лицензии в отношении помещений со средней или низкой пропускной способностью и при утверждении места для убоя Директор может установить для него следующие ограничения:

- (a) максимальные пределы пропускной способности; или
- (b) тип животного, подлежащего убою.

(13) При выдаче лицензии в отношении холодильной камеры Директор может поставить условие, что свежее мясо будет храниться только в одной или нескольких указанных холодильных камерах или что в холодильной камере будет храниться только свежее мясо, которое упаковано.

(14) Если Директор:

- (a) отказался выдать лицензию; или
- (b) выдал лицензию, поставив условие,

в его или ее уведомлении согласно подпункту (8) должно быть указано право обжалования в соответствии с Положением 7 и время, отведенное для обжалования.

6. Аннулирование лицензий

(1) Директор может отозвать предоставленные им или ей лицензию или одобрение в отношении любых помещений и, при необходимости, потребовать изъятия оборудования для нанесения санитарной маркировки, если после проверки или расследования обстоятельств эксплуатации или структуры помещения и отчета ветеринарного врача или ВГВС, он или она удостоверились в том, что:

- (a) санитарно-гигиенические условия в этих помещениях ненадлежащие, и арендатор не принял необходимых мер для устранения недостатков в течение такого периода, который может определить Директор;
- (b) любое требование настоящих Положений в отношении гигиены не было соблюдено и исполнено, или не было предпринято никаких действий для предотвращения повторения подобного нарушения в будущем;

- (c) любое условие, привязанное к лицензии в соответствии с Положением 5 (6), (10), (11), (12) или (13), не было выполнено;
- (d) помещения больше не подпадают под действие настоящих Положений,
 - (i) поскольку была прекращена коммерческая деятельность, осуществляемая в помещениях, или
 - (ii) они были освобождены в соответствии с Положением 4.

(2) Любое прекращение эксплуатации на срок более 3 месяцев требует приостановления действия лицензии кроме тех случаев, когда владелец заранее уведомил Директора о своем намерении прекратить эксплуатацию.

(3) Если владелец или арендатор намеревается возобновить эксплуатацию, он или она должен повторно подать заявление на получение лицензии в форме, изложенной в Приложении 20, или уведомить Директора о дате, когда он или она намеревается возобновить эксплуатацию.

(4) Если Директор отзывает лицензию, он или она должны письменно уведомить арендатора помещений:

- (a) о своем решении аннулировать лицензию;
- (b) о дате вступления аннулирования в силу;
- (c) о причинах аннулирования;
- (d) о праве арендатора на апелляцию в соответствии с Положением 7; и
- (e) о времени, отведенном для апелляции.

(5) В подпункте (4) «арендатор» в отношении предполагаемого аннулирования в соответствии с подпунктом (1) (d) (i), если помещения свободны, означает последнего человека, известного Директору, который осуществлял коммерческую деятельность в помещениях, на которую была предоставлена лицензия, или его или ее правопреемник в отношении этой коммерческой деятельности.

7. Апелляции

(1) Если Директор:

- (a) отказался выдать лицензию на какие-либо помещения;
- (b) выдал лицензию, поставив условие; или
- (c) аннулировал лицензию на какие-либо помещения,

владелец, арендатор или лицо, предлагающее занять помещения, может в течение 14 дней с момента уведомления о решении Директора в соответствии с Положением 5 (4) или 6 (4) подать апелляцию Министру:

При условии, что, если апелляция касается ранее лицензированных помещений, соответствующий заявитель апелляционной жалобы может продолжать эксплуатировать эти помещения в ожидании результата рассмотрения своей апелляции кроме тех случаев, когда Директор уведомляет заявителя о том, что продолжающаяся эксплуатация этих помещений представляет опасность для здоровья населения.

(2) В течение 60 дней после получения апелляции Министр должен уведомить заявителя о своем решении.

8. Убой животных, не предназначенных для потребления человеком

(1) Лицо может использовать какую-либо скотобойню или объект по переработке разводимых на фермах диких животных или использовать любые такие помещения для убоя животного, мясо которого не предназначено для сбыта для потребления человеком, если это животное получило травму во время транспортировки на скотобойню, требующую немедленного убоя животного.

(2) Никто не должен использовать какую-либо скотобойню или объект по переработке разводимых на фермах диких животных, или использовать любые такие помещения для убоя любого животного, мясо которого не предназначено для сбыта для потребления человеком, за исключением случаев, указанных в подпункте (1).

(3) Животное, мясо которого не предназначено для сбыта для потребления человеком, может быть забито только на скотобойне или объекте по переработке разводимых на фермах диких животных, если оно забито в другом помещении или в другое время, чем любое животное, мясо которого предназначено для сбыта для потребления человеком.

(4) Убойный цех, в котором было забито животное, указанное в подпункте (1), должен быть тщательно вымыт и продезинфицирован.

ЧАСТЬ III

Надзор и контроль за служебными помещениями (положения 9-13)

9. Расположение служебных помещений

(1) Директор может назначить ветеринарных врачей в качестве врачей государственной ветеринарной службы (ВГВС) и должен, в отношении любых помещений, назначить одного или нескольких врачей государственной ветеринарной службы или ветеринарно-санитарных инспекторов в качестве уполномоченных должностных лиц в отношении проверки и изъятия мяса, а также сертификации свежего мяса как здорового для потребления человеком.

(2) Любой ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор, назначенный в качестве уполномоченного должностного лица в соответствии с подпунктом (1), должен нести ответственность за следующие функции в отношении помещений, указанных в настоящем подпункте:

- (a) предубойный санитарно-гигиенический осмотр животных в соответствии с Приложением 9;
- (b) послеубойное санитарно-гигиеническое обследование забитых животных в соответствии с Приложением 11;
- (c) в необходимых случаях, экспертизу свежей свинины и конины на предмет трихинеллеза в соответствии с пунктом 12 Части IX Приложения 11;
- (d) санитарно-гигиеническую маркировку свежего мяса в соответствии с Приложением 13;
- (e) обеспечение соблюдения требований всех других Приложений в настоящих Положениях.

(3) Ветеринарно-санитарный инспектор должен действовать под руководством и ответственностью ВГВС, который назначен для надзора и контроля за помещениями.

10. Аннулирование и приостановление назначения ВГВС (врачей государственной ветеринарной службы)

Директор может в любой момент времени аннулировать или приостановить назначение любого лица в качестве ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора, если Директор предполагает, что данное лицо не в состоянии выполнять функции ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора в соответствии с настоящими Положениями.

11. Полномочия ветеринарных инспекторов, врачей государственной ветеринарной службы (ВГВС) и ветеринарно-санитарных инспекторов

(1) Если ВВ, ВГВС или, в отсутствие ВВ или ВГВС, ветеринарно-санитарному инспектору представляется в отношении любых помещений, что:

- (a) любое из требований настоящих Положений в отношении гигиены нарушается; или
- (b) надлежащий санитарный надзор в соответствии с настоящими Положениями нарушается,

он или она могут, письменно уведомив об этом арендатора помещений:

- (i) запретить использование какого-либо оборудования или любой части помещений, указанной в уведомлении, или
- (ii) требовать снижения производительности до такой степени, которая указана в уведомлении, и арендатор должен соблюдать требования уведомления.

(2) Уведомление, выданное в соответствии с подпунктом (1), должно быть выдано в максимально короткие сроки, и должно указывать причину выдачи.

(3) Если уведомление, выданное в соответствии с подпунктом (1), дается в соответствии с пунктом

- (a) данного подпункта, в нем должны быть указаны нарушение и действия, необходимые для его устранения.

(4) Уведомление, данное в соответствии с подпунктом (1), должно быть аннулировано путем дополнительного письменного уведомления, направляемого арендатору помещений, как только ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор убедится, что такие действия были предприняты.

(5) Пока уведомление, выданное в соответствии с подпунктом (1), действует, лицензия в отношении соответствующих помещений должна рассматриваться как измененная путем добавления требований, указанных в уведомлении, и другие положения лицензии должны соответствовать этим требованиям.

(6) ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор могут подвергать любое животное, тушу или мясо в любых помещениях таким проверкам (включая отбор и анализ проб), которые он или она могут целесообразно посчитать необходимыми для охраны здоровья животных или здравоохранения.

(7) Арендатор должен, по запросу, задерживать животное, тушу или мясо до тех пор, пока он или она не будет информирована в письменной форме ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором, в зависимости от обстоятельств, что получен результат обследования.

12. Осмотр и санитарно-гигиеническая маркировка

(1) Директор должен организовывать:

- (a) проведение предубойных санитарно-гигиенических осмотров и, при наличии соответствующей возможности, в местах, зарегистрированных в соответствии с Положением 5 (5), как пред-, так и послеубойных санитарно-гигиенических осмотров, которые должны проводиться на каждой скотобойне или в любом месте, где забивают скот, в соответствии с Приложениями 9 и 10, соответственно; и
- (b) послеубойные санитарно-гигиенические обследования, которые должны проводиться на каждом заводе по переработке мяса разводимых на фермах диких животных в соответствии с Приложением 11.

(2) Если свежее мясо, предназначенное для сбыта для потребления человеком:

- (a) было признано пригодным для употребления в пищу после до- и послеубойных санитарно-гигиенических обследований; и

(b) соответствует требованиям настоящих Положений;

оно должно иметь санитарно-гигиеническую маркировку в соответствии с требованиями Приложения 13.

(3) Никто не должен вывозить, инициировать или разрешать вывоз из скотобойни или завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных любой крови, любой туши или части туши или любых субпродуктов, предназначенных для потребления человеком, или любых субпродуктов от забитого животного, предназначенного для сбыта для потребления человеком, пока они не будут проверены в соответствии с настоящими Положениями.

(4) Санитарно-гигиеническая маркировка, указанная в подпункте (2), должна наноситься ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором, и никакое другое лицо не должно наносить санитарно-гигиеническую маркировку или иметь или использовать оборудование для ее нанесения.

(5) Оборудование для нанесения санитарно-гигиенической маркировки и любых ярлыков, на которых печатается санитарно-гигиеническая маркировка, должно находиться под ответственностью ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора.

(6) Никто не имеет права использовать какую-либо маркировку, которая напоминает санитарно-гигиеническую маркировку, или маркировать продукт таким образом, чтобы подразумевалось, что он был изготовлен в соответствии с настоящими Положениями.

13. Уведомление о работе зарегистрированных или лицензированных помещений

(1) В соответствии с положениями настоящих Положений, ни одно лицо не может эксплуатировать какие-либо зарегистрированные или лицензированные помещения для производства свежего мяса для сбыта для потребления человеком кроме тех случаев, когда он или она уведомили Директора, в соответствии с подпунктом (2), о дате и месте эксплуатации помещений.

(2) Уведомление, указанное в подпункте (1), должно быть направлено Директору:

- (a) если эксплуатация представляет собой убой разводимых на ферме диких животных, не менее чем за 72 часа до времени убоя;
- (b) если эксплуатация представляет собой какое-либо иное описание убоя, не менее чем за 24 часа до времени убоя; и
- (c) в отношении любой другой эксплуатации, не менее чем за 24 часа до ее начала,

кроме тех случаев, когда Директор согласился с лицом, обязанным направить уведомление, о том, что он или она примет уведомление за короткий срок, в этом случае срок уведомления должен быть согласован.

(3) В тех случаях, когда в любых зарегистрированных или лицензированных помещениях действует обычная практика эксплуатации в установленное время в установленные дни, письменное уведомление о которой было направлено и принято Директором, данное уведомление должно, в отношении любой эксплуатации в соответствии с такой практикой, рассматриваться как надлежащее соблюдение подпункта (1).

ЧАСТЬ IV

Условия сбыта свежего мяса (положения 14-15)

Общие условия

14. Общие условия

(1) Никто не может продавать свежее мясо для потребления человеком, за исключением условий, касающихся животных, убиваемых для местного потребления, как предписано в

Положении 5 (5), кроме тех случаев, когда:

- (a) оно было получено из лицензированных служебных помещений;
- (b) оно происходит от животного, которое проходило предубойный санитарно-гигиенический осмотр в соответствии с настоящими Положениями и по результатам обследования было признано пригодным для убоя для потребления человеком;
- (c) оно было приготовлено с соблюдением санитарно-гигиенических требований в соответствии с требованиями Приложения 8;
- (d) оно происходит от животного, которое проходило послеубойное санитарно-гигиеническое обследование в соответствии с Приложением 11 и в котором не было выявлено признаков заболевания или других патологических состояний, за исключением травматических повреждений, полученных незадолго до убоя или локализованных пороков развития или патологических изменений, и установлено, что они не делают непригодными для употребления в пищу человеком те части туши или субпродукты, на которые не повлияли такие повреждения, пороки развития или изменения;
- (e) на него нанесена санитарно-гигиеническая маркировка в соответствии с требованиями Приложения 13;
- (f) при перевозке оно сопровождается коммерческим документом и санитарным сертификатом в соответствии с Положением 15;
- (g) в случае хранения в холодильной камере оно хранилось в соответствии с Приложением 15;
- (h) в случае завертывания или упаковывания оно было завернуто или упаковано в гигиенических условиях в соответствии с требованиями Приложения 14;
- (i) в случае замораживания оно было заморожено в соответствии с требованиями Приложения 16; и
- (j) в случае перевозки между лицензированными помещениями оно перевозилось с соблюдением санитарно-гигиенических требований в соответствии с требованиями Приложения 17.

(2) Никто не может продавать или распространять для употребления в пищу:

- (a) без ущерба для Приложения 13, свежее мясо, обработанное натуральными или искусственными красителями;
- (b) свежее мясо, обработанное ионизирующим или ультрафиолетовым излучением;
- (c) свежее мясо животных, к которому применяли инструменты для отбивания мяса;
- (d) свежее мясо животных, обработанных гормонами роста или тиреостатическими веществами;
- (e) свежее мясо животных, обработанных антимикробными или другими терапевтическими веществами, срок выведения которых не истек; или
- (f) свежее мясо животных, которое могло подвергаться воздействию любых токсичных веществ, вредных для здоровья животных или человека.

15. Транспортная документация

(1) В соответствии с подпунктом (2), арендатор лицензированных помещений должен обеспечить, чтобы свежее мясо сопровождалось во время транспортировки из помещений:

- (a) санитарным сертификатом; и

(b) счет-фактурой или товарной накладной, содержащей следующую информацию:

- (i) фамилия и адрес отправителя и получателя,
- (ii) идентификационный номер или номер официального одобрения помещений, из которых будет транспортироваться мясо,
- (iii) дата выдачи документа и номер, позволяющий его идентифицировать,
- (iv) описание продукта;
- (v) общий объем отгрузки; и
- (vi) номер пломбы ветеринарной службы на транспортном средстве.

(2) Подпункт (1) не применяется, если свежее мясо транспортируется из лицензированных помещений непосредственно конечному потребителю или оператору розничной торговли в Ботсване.

(3) Любое лицо, кроме лиц, указанных в подпункте (2), которое получает свежее мясо непосредственно из любых лицензированных помещений, должно хранить счет-фактуру или товарную накладную в течение периода не менее шести месяцев с даты получения.

ЧАСТЬ V

Допуск в и задержание животных и туш на скотобойнях и заводах по переработке мяса разводимых на фермах диких животных (положения 16-24)

16. Альтернативное размещение определенных видов животных

(1) ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор могут потребовать, чтобы помещения или альтернативные методы эксплуатации и средства, указанные в пункте 1 (d) Приложения 2 и Части II Приложения 5, использовались для:

- (a) убой и разделки любого животного, которое доставлено на скотобойню и является больным или раненым или подозревается в этом; и
- (b) разделки любого забитого промыслового животного и промыслового животного, у которого спущена кровь, которого привозят на завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных в соответствии с Положением 18.

(2) Если действует какое-либо требование об использовании альтернативного помещения в обстоятельствах, указанных в подпункте (1), или о запрете на поступление грязного животного в обстоятельствах, указанных в подпункте (3), лицензию в отношении помещений следует рассматривать как измененную в результате добавления этого требования, а другие положения лицензии подпадают под это требование.

(3) ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор:

- (a) может потребовать содержания в стойле или запретить убой любого животного, которое, по его или ее мнению, является настолько грязным, что может помешать проведению операций по разделке с соблюдением санитарно-гигиенических требований, если оно поступит в убойный цех на этой скотобойне; и
- (b) может потребовать, чтобы арендатор скотобойни вымыл животное перед тем, как представить его на предубойное санитарно-гигиеническое обследование.

(4) В случае, если животное, которое было забито или у которого была спущена кровь, было доставлено на завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных в соответствии с Положением 18 или пунктом 1 (g) Приложения 7, ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор могут уведомить о том, что по его или ее мнению, любое такое животное является настолько грязным, что может помешать проведению операций по разделке с соблюдением санитарно-гигиенических требований, если поступит в убойный цех на указанном заводе по

переработке мяса разводимых на фермах диких животных. Если такое уведомление сделано, арендатор помещений не должен принимать животное.

17. Период времени для содержания животного в приемном загоне для скота и вывоза животного из скотобойни

(1) Никто не должен содержать или разрешать содержание в каком-либо приемном загоне для скота на период, превышающий 72 часа, любое животное, предназначенное для убоя, за исключением тех случаев, когда:

- (a) ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор дает свое согласие на содержание животного в приемном загоне для скота на срок, превышающий 72 часа, и такое согласие может быть дано только в исключительных обстоятельствах; и
- (b) животное было изолировано от животных, в отношении которых не было дано согласие в соответствии с абзацем (a).

(2) Никто не должен, за исключением тех случаев, когда имеется соответствующее указание ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора, убирать из скотобойни животное, предназначенное для убоя, если предполагается, что его мясо будет продаваться для потребления человеком.

18. Условия поступления больных или травмированных животных

(1) Никто не должен отправлять животное, которое, как он или она знает или предполагает, является больным или раненым, на скотобойню, кроме тех случаев, когда он или она заблаговременно уведомили арендатора скотобойни о своем намерении отправить животное.

(2) Никто не должен ввозить или разрешать ввозить на скотобойню какое-либо животное, которое, как он или она знает или предполагает, является больным или раненым, кроме тех случаев, когда:

- (a) он или она уже удостоверились, что к нему прилагается письменное заявление, подписанное ветеринарным врачом, содержащее информацию, указанную в Приложении 22; и
- (b) заявление, указанное в абзаце (a), передается ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарному инспектору в максимально короткие сроки после поступления животного на скотобойню.

(3) Арендатор скотобойни должен гарантировать, что при поступлении на скотобойню животное:

- (a) было забито незамедлительно после предубойного осмотра, или
- (b) незамедлительно доставлено под контролем ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора в ту часть приемного загона для скота, которая предусмотрена для изоляции больных или раненых животных.

19. Условия поступления мертвых или забитых животных

(1) Никто не должен ввозить или разрешать ввозить или оставлять на скотобойне тушу умершего животного.

(2) Подпункт (1) не применяется к туше забитого животного или животного, у которого спущена кровь, если она поступает с объекта по переработке разводимых на фермах диких животных и арендатор объекта выполнил в отношении туши обязательство, возложенное на него или нее Частью I Приложения 7, и туша сопровождается на завод по переработке ветеринарным сертификатом, указанным в Приложении 23.

20. Животные, забитые за пределами общественной скотобойни

(1) За исключением отступления в Положении 5 (5), крупный рогатый скот, козы, овцы, свиньи, лошади или разводимые на фермах дикие животные, предназначенные для продажи в пределах города или муниципалитета, не должны забиваться в каком-либо месте, кроме лицензированной скотобойни, за исключением несчастного случая, заболевания или другого чрезвычайного происшествия такого исключительного характера, что сделало такое решение необходимым; и если в любой чрезвычайной ситуации любой крупный рогатый скот, козы, овцы, свиньи или лошади были забиты в любом таком месте, лицо, заказывающее или санкционирующее убой этого животного, должно немедленно уведомить ВВ или ВГВС, указав подробную информацию о:

- (a) времени и месте, где убой был выполнен или должен быть выполнен;
- (b) животном, забитом или подлежащем забою; и
- (c) причинах чрезвычайной ситуации.

(2) ВВ или ВГВС должен выполнить проверку или поручить ветеринарно-санитарному инспектору выполнить проверку в течение четырех часов после убоя любого крупного рогатого скота, коз, овец, свиней или лошадей их туш, органов и внутренностей и будут заниматься с ними во всех отношениях (включая ведение учета), как если бы они были забиты на лицензированной бойне. В рамках такой проверки легкие, печень и сердце не должны отделяться от туши раньше, чем через четыре часа после доставки или получения уведомления, указанного в подпункте (1), или в течение четырех часов после убоя, в зависимости от того, что наступит позже, за исключением случаев, когда туша до истечения этого периода была осмотрена и передана ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарному инспектору.

(3) Каждая туша, рассматриваемая в соответствии с настоящим Положением, должна быть разделена на четвертины до того, как она будет выпущена как пригодная для употребления в пищу человеком.

(4) Любое лицо, которое получает для сбыта для употребления в пищу тушу или внутренности любого животного, которое, насколько ему известно, было забито в месте, отличном от зарегистрированного объекта или на лицензированной скотобойне, должно, кроме тех случаев, когда он или она не знает, что такая туша или внутренности уже были проверены в соответствии с настоящими Положениями, незамедлительно сообщить об этом ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарному инспектору, или полиции, которые, получив такое уведомление, должны немедленно предпринять шаги для их проверки в соответствии с настоящими Положениями.

21. Полномочия на вход в скотобойню

Посторонние лица не должны входить на скотобойню без разрешения местных властей или владельца скотобойни.

22. Предоставление защитной одежды

(1) Работодатель должен бесплатно обеспечить каждого сотрудника, работающего на его или ее скотобойне, надлежащей защитной одеждой и головными уборами из моющегося материала светлого цвета и следить за тем, чтобы они содержались в хорошем состоянии. Он или она должны обеспечить их использование люди во время работы или посещения скотобойни.

(2) Никто не должен выносить защитную одежду, которую носят сотрудники или посетители скотобойни, с территории после обычного рабочего времени, кроме тех случаев, когда защитная одежда уносится с целью очистки утвержденными методами.

(3) Защитную одежду нельзя хранить в помещениях, где готовят или хранят мясо, она должна храниться в соответствующих шкафах.

23. Ношение защитной одежды

Подсобный рабочий, посетитель, член руководства скотобойни и любые другие лица, входящие на скотобойню, должны носить защитную одежду, включая защитную обувь, и избегать загрязнения свежего мяса.

24. Экспорт

В отношении экспорта мяса или мясных продуктов должны соблюдаться требования, предъявляемые страной-импортером к производству, хранению и транспортировке.

ЧАСТЬ VI

Управление, штрафы и приведение в исполнение (положения 25-27)

25. Учетные записи по осмотрам

(1) Директор должен вести в отношении отдельных лицензированных и зарегистрированных помещений, где целесообразно, запись результатов:

- (a) предубойных санитарно-гигиенических осмотров;
- (b) послеубойных санитарно-гигиенических обследований;
- (c) любых программ обеспечения соблюдения норм гигиены.

(2) Директор должен хранить записи о любой проверке, указанной в подпункте (1) (a) и (b), до конца двухлетнего периода с даты проверки, к которой он относится.

26. Обязанности арендатора

(1) Арендатор любых лицензированных помещений:

- (a) должен вести учет, достаточный для отображения количества животных, содержащихся в помещениях, и количества свежего мяса, отправляемого из них в течение каждой недели;
- (b) должен предпринимать все практически возможные шаги для обеспечения соблюдения требований любым лицом, нанятым им или ей, или любым лицом, приглашенным в помещения в соответствии с требованиями настоящих Положений;
- (c) должен гарантировать, чтобы ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор были обеспечены надлежащими средствами, чтобы позволить ему или ей выполнять свои обязанности в соответствии с настоящими Положениями и ему или ей была оказано такое надлежащее содействие и доступ к информации, которые он или она может время от времени требовать для этой цели;
- (d) должен принимать все необходимые меры для обеспечения того, чтобы на всех этапах производства соблюдались требования настоящих Положений, и проводить проверки (включая любые микробиологические проверки, которые может потребовать Директор) в отношении общей гигиены условий производства на его или ее предприятии, чтобы обеспечить соответствие оборудования и, в случае необходимости, свежего мяса требованиям настоящих Положений;
- (e) должен вести учет результатов проверок, указанных в абзаце (d), и предоставлять его по запросу ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарному инспектору;
- (f) должен вести в письменной форме записи о результатах анализов воды в помещениях и предоставлять их ВВ или ВГВС для проверки по запросу;
- (g) должен гарантировать, что любые этикетки, на которых напечатана санитарно-гигиеническая маркировка, используются под строгим ветеринарным контролем;
- (h) должен гарантировать, что ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор будет незамедлительно уведомлен, когда любая информация, имеющаяся в распоряжении арендатора, выявляет серьезную опасность для здоровья; и

- (i) в случае серьезной опасности для здоровья должен обеспечивать изъятие свежего мяса, если оно было получено в условиях или хранилось в условиях, аналогичных тем, которые создавали опасность, и само по себе может представлять такую же опасность.
- (2) Арендатор должен хранить записи, которые должны вестись в соответствии с подпунктом (1) (e) и (f), до конца периода в один год с даты создания такой записи.
- (3) Арендатор лицензированных помещений должен организовать или разработать, по согласованию с ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором, программу обучения персонала для обучения персонала соблюдению санитарно-гигиенических требований, соответствующих операциям, которые они выполняют в этих помещениях.
- (4) Арендатор любых утвержденных и зарегистрированных помещений должен выполнять обязанности, которые требует Директор.

27. Штрафы

(1) Лицо, нарушающее любое требование настоящих Нормативных положений, признается виновным в совершении правонарушения и несет наказание:

- (a) за первое правонарушение приговаривается к штрафу в размере до 1000 пул или к тюремному заключению на срок до трех месяцев, а если правонарушение является продолжающимся правонарушением, – к дополнительному штрафу в размере 500 пул за каждый день, когда правонарушение продолжается; и
- (b) за второе или последующее правонарушение приговаривается к штрафу в размере 2000 пул или к тюремному заключению на срок до шести месяцев, а если правонарушение является продолжающимся правонарушением, – к дополнительному штрафу в размере 500 пул за каждый день, когда правонарушение продолжается.

(2) В случае признания лица виновным в совершении правонарушения по настоящим Положениям на его основании суд вправе, в дополнение к любому другому наказанию, которое он может наложить, аннулировать или приостановить действие любой лицензии, выданной такому лицу, которая имеет отношение к совершенному правонарушению.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Общие требования к конструкции, планировке и оборудованию высокопроизводительных скотобойен, помещений для разделки и холодильных складов

(положения 5(4)(a)(i), (ii) и (iii))

1. Все скотобойни, помещения для разделки и холодильные склады должны иметь:

- (a) четко определенные границы;
- (b) в местах, с легким доступом к рабочим местам и санузлам, должны быть предусмотрены надлежащие технические средства, а именно -
 - (i) достаточное снабжение (кроме ручных кранов) питьевой горячей и холодной водой или предварительно разбавленной проточной водой соответствующей температуры, достаточный запас мыла или другого моющего средства для мытья и дезинфекции рук лицами, работающими со свежим мясом, и
 - (ii) гигиенические средства для сушки рук;
- (c) в помещениях, где выполняется работа со свежим мясом, должны быть предусмотрены соответствующие и достаточные технические объекты, расположенные максимально близко к рабочим местам или имеющие к ним свободный доступ, для стерилизации ножей и других ручных инструментов. Такие объекты должны быть надлежащим образом снабжены водой, температура которой должна поддерживаться на уровне не ниже 82 °C;
- (d) достаточное пространство и технические средства для эффективного проведения в любое время санитарных проверок, требуемых настоящими Положениями;

- (e) оборудование и приспособления -
- (i) из прочного, непроницаемого и устойчивого к коррозии материала (которым не должно быть дерево, за исключением помещений, где хранится только упакованное свежее мясо), не загрязняющего свежее мясо, и такой конструкции, которая позволяет выполнять их очистку и дезинфекцию,
 - (ii) если используются для обработки, хранения или транспортировки свежего мяса, должны быть сконструированы таким образом, чтобы свежее мясо и дно любых емкостей, содержащих такое мясо, не контактировали напрямую с полом и
 - (iii) с такими поверхностями, которые в случае контакта с неупакованным свежим мясом должны оставаться гладкими и чистыми;
- (f) технические средства для гигиенической обработки и защиты свежего мяса во время погрузки и разгрузки;
- (g) соответствующие емкости в достаточном количестве с плотно прилегающими крышками для сбора и удаления всех отходов и свежего мяса, не предназначенных для потребления человеком;
- (h) соответствующее холодильное оборудование, позволяющее поддерживать внутреннюю температуру свежего мяса на уровне не более 7 °C для туш и отрубов, 3 °C для субпродуктов и минус 12 °C для замороженного свежего мяса, такое оборудование имеет канализованную сточную систему, которая исключает риск загрязнения свежего мяса;
- (i) вода, а именно:
 - (i) достаточное количество чистой питьевой горячей и холодной воды или предварительно разбавленной до соответствующей температуры проточной воды, подаваемой с соответствующим давлением,
 - (ii) отдельная система водоснабжения, которая может использоваться только для тушения пожара или для эксплуатации холодильников или паровых котлов,
 - (aa) трубы, по которым течет такая вода, должны быть расположены таким образом, чтобы не позволять использовать такую воду для каких-либо других целей, и
 - (bb) и все такие трубы должны четко отличаться от труб, используемых для подачи воды, которая является чистой и не должна представлять опасности загрязнения свежего мяса, и
 - (iii) если вода хранится, то должны быть предусмотрены полностью закрытые резервуары для ее хранения, конструкция которых позволяет выполнять их опорожнение и очистку;
 - (j) отвечающая требованиям канализованная сточная система с решетками и уловителями твердых частиц, которая должна поддерживаться в надлежащем рабочем состоянии; за исключением того, что в помещениях, предназначенных для охлаждения или хранения свежего мяса, решетки и уловители не требуются;
 - (k) расположение помещений, а именно -
 - (i) они отвечают требованиям и надлежащим образом оборудованы для лиц, работающих в помещениях, чтобы они могли переодеться и вымыть руки, а также иметь санузлы, отделенные от любой части помещений, в которых в любой момент времени находится свежее мясо,
 - (ii) имеются раковины с мылом с надлежащей подачей (кроме кранов с ручным управлением) питьевой горячей и холодной воды, или предварительно разбавленная вода соответствующей температуры,
 - (iii) чистая защитная одежда хранится отдельно от другой одежды,
 - (iv) поверхности стен и полов в таких помещениях гладкие, моющиеся и непроницаемые, и
 - (v) любое помещение, в котором расположен санузел, не должно напрямую сообщаться с

каким-либо помещением или зоной, в которой производится, разделывается, обрабатывается или хранится какое-либо свежее мясо, или с любым помещением, указанным в пункте 1 (h) Приложения 2 или в пункте 1 (c) Приложения 3;

- (l) надлежащим образом оборудованные душевые в достаточном количестве, которые предназначены для использования лицами, работающими в помещениях, и расположенные рядом с помещениями, где такие лица могут переодеться:

При условии, что такие технические средства не требуются на любом холодильном складе, где обрабатывается и хранится только упакованное свежее мясо;

- (m) соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям технические помещения для утилизации твердых и жидких отходов;
- (n) соответствующие помещения для хранения моющих, дезинфицирующих и аналогичных средств; и
- (o) надлежащая защита от проникновения насекомых, паразитов и птиц.

2. Каждое помещение на скотобойне, в цехах для разделки мяса или в холодильной камере, где производится, перерабатывается, обрабатывается или хранится свежее мясо, и любой зоне, через которую транспортируется свежее мясо, должно иметь:

- (a) полы и поверхности пола из непроницаемого, устойчивого к гниению и непроницаемого материала должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать, и, в соответствии с пунктом 3 настоящего Приложения, должны быть уложены таким образом, чтобы облегчить дренаж сточных вод путем направления воды в канализацию;
- (b) поверхности внутренних стен, облицованные гладким, прочным, непроницаемым и моющимся материалом (который должен быть светлого цвета) до следующей высоты:
 - (i) в любом из помещений, указанных в подпунктах 1 (c), (d), (g), (h), (k) (l) и (o) Приложения 2, на высоте не менее трех метров или полной высоте помещения в зависимости от того, что ниже,
 - (ii) в любых помещениях, используемых для охлаждения или хранения упакованного свежего мяса, на высоте не менее полезной высоты хранения, и
 - (iii) в любом другом помещении, в котором происходит обработка неупакованного свежего мяса, на высоте не менее двух метров;
- (c) закругленные углы между поверхностями пола и стен:

При условии, что в помещениях любых холодильных складов, в которых хранится только замороженное мясо, не обязательно закруглять такие углы;

- (d) двери и дверные коробки из износостойкого, устойчивого к коррозии материала с гладким непроницаемым покрытием на всех поверхностях;
- (e) потолок, или в тех случаях, если нет потолка, внутренняя поверхность крыши, которая сконструирована и отделана таким образом, чтобы свести к минимуму конденсацию, образование плесени, отслаивание и скопление грязи, и которая должна содержаться в таком исправном техническом состоянии, чтобы ее можно было тщательно очистить;
- (f) изоляционные материалы, устойчивые к гниению и не имеющие запаха,
- (g) соответствующие и достаточные средства вентиляции для наружного воздуха (за исключением камеры с регулируемой влажностью или температурой), включая, при необходимости, соответствующие средства отбора пара; (все системы вентиляции должны постоянно содержаться в исправном техническом состоянии); и
- (h) соответствующее искусственное освещение во всем убойном цехе и производственных помещениях, которое не должно искажать цвета и иметь общую яркость не менее 220 люкс; за исключением того, что в местах, где обычно проводится осмотр свежего мяса, общая яркость

должна быть не менее 540 люкс.

3. В помещениях, используемых для хранения охлажденного или замороженного свежего мяса, направление воды в дренажную систему в соответствии с пунктом 2 (а) настоящего Приложения не требуется.

4. В помещениях, используемых для охлаждения или замораживания свежего мяса, достаточно устройства, с помощью которого можно легко удалить воду.

5. В помещениях, используемых для замораживания свежего мяса, достаточно водонепроницаемого и устойчивого к гниению пола.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Конструкция, планировка и оборудование скотобоев (кроме средне- и низкопроизводительных скотобоев) – дополнительные требования

(положение 5(4)(a)(i))

1. Дополнительно к общим требованиям, содержащимся в Приложении 1, на каждой скотобойне должны быть:

- (a) средства контроля доступа в помещения и выхода из них;
- (b) соответствующий загон достаточной площади с глухими перегородками для свиней, который -
 - (i) должен быть освещен надлежащим образом, чтобы можно было проводить осмотр животных;
 - (ii) должен быть спроектирован таким образом, чтобы стены и полы были изготовлены из непроницаемого, прочного, а в случае полов – из нескользкого материала;
 - (iii) должен быть изготовлен и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы его можно было тщательно очистить и продезинфицировать, и
 - (iv) должен иметь технические средства для поения животных и закрываемый бокс или боксы с отдельной системой стока, в которых животные, которые больны или травмированы или подозреваются в заболевании или травме, могут быть изолированы от других животных;
- (c) соответствующий, достаточный и оборудованный соответствующим образом убойный цех для убоя животных и разделки забитых животных;
- (d) соответствующий отдельный убойный цех достаточной площади для убоя и разделки любого животного, которое является больным или травмированным или подозревается в заболевании или травме, в который такие животные принимаются на скотобойне и который должно надежно закрываться:

При условии, что такое помещение не требуется, если:

- (i) животное забивают после завершения убоя животных, которые не больны, не травмированы или не подозреваются в заболевании или травме, и принимаются меры для предотвращения загрязнения свежего мяса,
- (ii) помещения тщательно очищаются и дезинфицируются под контролем ветеринарно-санитарного инспектора, ВВ или ВГВС перед повторным использованием для убоя животных, которые не больны, не травмированы или не подозреваются в заболевании или травме, и
- (iii) предусмотрены надлежащие и достаточные технические средства для поступления туши больного или травмированного животного или подозреваемого в заболевании или травме животного на скотобойню таким образом, чтобы не наносить ущерба эксплуатации скотобойни с соблюдением санитарно-гигиенических требований;
- (e) предусмотрена соответствующая система подвесных рельсовых направляющих для разделки и дальнейшей обработки туш с соблюдением санитарно-гигиенических требований:

При условии, что такая система не требуется для разделки туш, если процесс можно

проводить с соблюдением санитарно-гигиенических требований в люльке или другом оборудовании, отвечающим этой цели;

- (f) есть четкое разделение между загрязненными и чистыми рабочими зонами здания, чтобы защитить чистые зоны от загрязнения;
- (g) предусмотрены соответствующие помещения достаточной площади, которые могут надежно закрываться, для изоляции свежего мяса, требующего дальнейшего осмотра ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором, которые должны быть охлаждены, чтобы обеспечить выполнение требований пункта 1 (q) Приложения 10, и иметь систему стока, исключающую риск загрязнения свежего мяса;
- (h) предусмотрено отдельное помещение или помещения, которые могут надежно закрываться, для хранения свежего мяса, отбракованного как непригодное для употребления в пищу человеком, за исключением тех случаев, когда:
 - (i) такое мясо вывозится или уничтожается с необходимой периодичностью, в любом случае, не реже одного раза в день, и количество такого мяса не является достаточным, чтобы требовать предоставления отдельного помещения или помещений,
 - (ii) предусмотрены соответствующие закрывающиеся емкости достаточного объема с плотно прилегающими крышками, которые можно надежно закрывать и которые должны использоваться только для хранения свежего мяса, отбракованного как непригодное для употребления в пищу человеком, и четко маркируются в этой связи, и
 - (iii) любые емкости или лотки, используемые для транспортировки такого мяса, спроектированы, установлены и обслуживаются таким образом, чтобы избежать риска загрязнения свежего мяса, предназначенного для потребления человеком;
- (i) соответствующее и достаточно большое охлаждаемое помещение или помещения для охлаждения и хранения свежего мяса, причем это помещение или помещения должны быть оборудованы стойкими к коррозии приспособлениями, предотвращающими контакт мяса с полом и стенами; если данное помещение используется для хранения уже охлажденного свежего мяса, оно должно быть также оборудовано регистрирующим термометром или регистрирующим телеметрическим датчиком температуры;
- (j) в соответствии с пунктом 3 настоящего Приложения соответствующее помещение достаточной площади и технические средства для опорожнения и очистки желудков и кишечника:

При условии, что такое помещение и технические средства не требуется, если -

- (i) желудки и кишечника вывозятся со скотобойни в неоткрытом виде сразу после послеубойного осмотра и доставляются в помещение или помещения, указанные в абзаце (h), или
 - (ii) имеется механическое оборудование замкнутого цикла, указанное в пункте 3;
- (k) соответствующее помещение достаточной площади для разделки внутренностей и требухи, если это выполняется на скотобойне:

При условии, что если в соответствии с абзацем (j) предоставляется помещение для опорожнения и очистки желудков и кишечника, это помещение также следует считать соответствующим и достаточным для разделки внутренностей и требухи, если такая разделка может выполняться способом, исключающим перекрестное загрязнение;

- (l) отдельное соответствующее помещение достаточной площади для подготовки и очистки красных потрохов, которое включает в себя отдельную зону для обработки голов на достаточном расстоянии от других потрохов, если эти операции выполняются на скотобойне, отличной от линии убоя;
- (m) соответствующее и достаточное помещение или зона для завертывания и упаковки субпродуктов, если это выполняется на скотобойне:

При условии, что подготовка, очистка, завертывание и упаковка субпродуктов могут выполняться в одном помещении при соблюдении требований пункта 2 Части II Приложения 14;

- (n) соответствующее помещение для хранения с соблюдением санитарно-гигиенических требований оборточного и упаковочного материала, если субпродукты расфасовываются или упаковываются на скотобойне;
- (o) соответствующее помещение достаточной площади для хранения шкур и кожи, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно;
- (p) соответствующее и достаточное помещение или помещения для хранения рогов, копыт, жира и других отходов, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно:

При условии, что если в соответствии с абзацем (o) предоставляется помещение для хранения шкур и кожи, это помещение также считается соответствующим помещением достаточной площади для хранения рогов, копыт, жира и других отходов;

- (q) помещение, оборудованное надлежащим образом для проведения осмотра на трихинеллез, если такой осмотр выполняется на скотобойне;
- (r) помещение для ВВ, ВГВС и ветеринарно-санитарных инспекторов;
- (s) навозная яма, за исключением тех случаев, когда при забое овец может использоваться навозная яма, если навоз хранится на территории скотобойни и емкостей, указанных в подпункте 1 (g) Приложения 1, недостаточно для хранения такого материала; и такая яма или навозохранилище должны иметь непроницаемые стены и пол и выход в соответствующие сливные отверстия;
- (t) соответствующее отдельное место (которое может быть расположено за пределами скотобойни), рядом со скотобойней и соответствующим оборудованием, для мойки и дезинфекции транспортных средств, используемых для перевозки животных; и
- (u) соответствующее отдельное место с надлежащим оборудованием на территории скотобойни для мойки и дезинфекции транспортных средств, используемых для перевозки свежего мяса.

2. Если на скотобойне, где забивают свиней и прочих животных, не предусмотрено отдельное помещение для убоя и разделки свиней:

- (a) скотобойня, где это происходит, должна иметь соответствующее помещения достаточной площади для ошпаривания, удаления волос, мездрения и опаливания свиных туш;
- (b) такие операции не должны проводиться одновременно с убоем и разделкой других животных или в месте, которое отделено от линии убоя других видов либо свободным пространством не менее 5 метров, либо перегородкой высотой не менее 3 метров; и
- (c) аналогичное разделение необходимо между секциями любой линии убоя свиней при наличии каких-либо изгибов этой линии, приводящих к выполнению последующих операций в непосредственной близости от секции, используемой для ошпаривания, удаления волос, мездрения и опаливания.

3. Помещение и оборудование, указанные в пункте 1 (j) Приложения, не требуются на какой-либо скотобойне, где опорожнение и очистка желудков и кишечника осуществляется с помощью механического оборудования замкнутого цикла, имеющего надлежащую систему вентиляции и которая удовлетворяет следующим требованиям, а именно:

- (a) оборудование установлено и расположено таким образом, чтобы операции по отделению кишечника от желудков, а также по опорожнению и очистке желудков могли выполняться с соблюдением санитарно-гигиенических требований, а оборудование размещалось в специальном месте, которое четко отделено от любого открытого свежего мяса перегородкой, проходящей от пола на высоту не менее трех метров и окружающей место проведения этих операций;
- (b) конструкция и работа оборудования эффективно предотвращают любое загрязнение свежего мяса;
- (c) в оборудовании установлен вытяжной вентилятор, устраняющий запахи и риск аэрозольного загрязнения;
- (d) оборудование включает устройство для обеспечения замкнутого отвода остаточной воды и

содержимого желудков в канализационную сеть скотобойни;

- (e) маршруты, по которым проходят желудки к оборудованию и от него, четко разделены и находятся на соответствующем расстоянии от маршрутов, по которым проходит другое свежее мясо;
- (f) желудки удаляются из такого оборудования с соблюдением санитарно-гигиенических требований непосредственно после их опорожнения и очистки; и
- (g) Персонал, работающий с желудками, не обрабатывает любое другое свежее мясо и не имеет к нему доступа.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Конструкция, планировка и оборудование помещений для разделки (кроме помещений для разделки с низкой производительностью) – дополнительные требования

(положение 5(4)(a)(ii))

1. Дополнительно к общим требованиям, содержащимся в Приложении 1, все помещения для разделки мяса должны иметь:

- (a) соответствующие охлаждаемые помещения достаточной площади, оснащенные регистрирующими термометрами или регистрирующим дистанционным термометром(-ами) для каждого помещения, используемого для -
 - (i) хранения свежего мяса и
 - (ii) раздельного хранения упакованного свежего мяса;
- (b) помещение для разделки свежего мяса и для завертывания свежего мяса в соответствии с требованиями Части I Приложения 14, такое помещение должно быть оснащено регистрирующими термометрами или регистрирующими дистанционными термометрами;
- (c) предусмотрено отдельное помещение или помещения, которые могут надежно закрываться, для хранения свежего мяса, отбракованного как непригодное для употребления в пищу человеком, за исключением тех случаев, когда:
 - (i) такое мясо вывозится с необходимой периодичностью, и в любом случае не реже одного раза в день, и
 - (ii) количества такого мяса недостаточно, чтобы требовать предоставления отдельной помещения или помещений, в которых должны быть предусмотрены подходящие закрывающиеся емкости достаточного объема с плотно прилегающими крышками, которые должны использоваться только для хранения свежего мяса, отбракованного как непригодное для употребления в пищу человеком, и четко маркированные обозначенное в этой связи; любые спуски, используемые для транспортировки такого мяса, должны быть сконструированы и установлены таким образом, чтобы исключить любой риск загрязнения свежего мяса, признанного пригодным;
- (d) подвесные приспособления для обвалки туш;
- (e) подходящее и отдельное помещение для расфасовки разрезанного свежего мяса, за исключением тех случаев, когда разделка, обвалка, завертывание и упаковка свежего мяса могут производиться в одном помещении при соблюдении требований пункта 2 Части II Приложения 14;
- (f) соответствующее помещение для хранения с соблюдением санитарно-гигиенических требований оберточного и упаковочного материала, если такие операции выполняются на разделочной установке;
- (g) помещение для ВВ и ВГВС; и
- (h) подходящее смежное помещение и соответствующее оборудование для очистки и дезинфекции транспортных средств, используемых для перевозки свежего мяса.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Конструкция, планировка и оборудование холодильных складов – дополнительные требования

(положение 5(4)(a)(iii))

1. Дополнительно к общим требованиям, содержащимся в Приложении 1, каждая холодильная камера должна иметь:

- (a) надлежащую систему подвесных рельсов для обработки туш и оптовых отрубов, за исключением любых холодильных камер, в которых обрабатывается и хранится только упакованное свежее мясо;
- (b) охлаждающие и холодильные помещения, которые легко чистить, с соответствующими средствами и методиками, позволяющими поддерживать внутреннюю температуру свежего мяса на уровне не более 7 °C для туш и отрубов, 3 °C для субпродуктов и -12 °C для замороженного свежего мяса; отдельное помещение должно быть предусмотрено для охлаждения и хранения любых необработанных субпродуктов.
- (c) регистрирующий термометр или дистанционный термометр в каждой зоне хранения или для нее;
- (d) помещения для ВВ, ВГВС и ветеринарно-санитарных инспекторов; и
- (e) за исключением любой холодильной камеры, в которой обрабатывается и хранится только упакованное свежее мясо, подходящее смежное помещение и соответствующее оборудование для очистки и дезинфекции транспортных средств, используемых для перевозки свежего мяса.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Конструкция, планировка и оборудование скотобоев со средней производительностью и помещений для разделки с низкой производительностью

(положения 5(4)(a)(i) и (ii), 16(1))

ЧАСТЬ I

Общие требования

1. Все скотобойни со средней производительностью и помещения для разделки с низкой производительностью должны иметь:

- (a) четко определенные границы;
- (b) в местах, с легким доступом к рабочим местам и санузлам, должны быть предусмотрены надлежащие технические средства, а именно:
 - (i) достаточное снабжение питьевой горячей и холодной водой или предварительно разбавленной проточной водой соответствующей температуры, достаточный запас мыла или другого моющего средства для мытья и дезинфекции рук лицами, работающими со свежим мясом; и
 - (ii) гигиенические средства для сушки рук;
- (c) в помещениях, где выполняется работа со свежим мясом, должны быть предусмотрены соответствующие и достаточные технические объекты, расположенные максимально близко к рабочим местам, для стерилизации ножей и других ручных инструментов. Такие объекты должны быть надлежащим образом снабжены водой, температура которой должна поддерживаться на уровне не ниже 82 °C;
- (d) надлежащая защита от проникновения насекомых, паразитов и птиц;
- (e) оборудование и приспособления -
 - (i) из прочного, непроницаемого и устойчивого к коррозии материала (которым не должно быть дерево), не загрязняющего свежее мясо, и такой конструкции, которая позволяет выполнять их очистку и дезинфекцию, или
 - (ii) если используются для обработки, хранения или транспортировки свежего мяса, должны

быть сконструированы таким образом, чтобы свежее мясо и дно любых емкостей, содержащих такое мясо, не контактировали напрямую с полом;

- (f) соответствующие отдельные емкости в достаточном количестве с плотно прилегающими крышками для сбора и удаления всех отходов и свежего мяса, не предназначенных для потребления человеком;
- (g) специальные помещения или емкости, одна из которых будет именоваться «помещением задержания», в которую должны быть помещены все туши или их части с маркировкой «Забраковано» до тех пор, пока не будут окончательно осмотрены или обработаны, другое помещение или емкость будут именоваться «конфискатная» или емкость, в которую должны быть помещены все туши или их части с маркировкой «Конфисковано». Оба помещения или емкости должны быть хорошо освещены и сконструированы или расположены таким образом, чтобы их можно было легко мыть и дезинфицировать; двери обоих помещений должны быть установлены таким образом, чтобы их можно было закрыть. Официальный ветеринарный врач или ветеринарно-санитарный инспектор должен нести ответственность за такие замки и ключи. Если после окончательного осмотра в помещении содержания какая-либо туша или ее часть с маркировкой «Забраковано» будет признана пригодной для употребления в пищу человеком, бирка «Забраковано» должна быть удалена, а на тушу или ее часть следует поставить соответствующий штамп. Любая туша или ее часть с маркировкой «Забраковано», которая при окончательной проверке будет признана непригодной для употребления в пищу, должна быть маркирована биркой «Конфисковано» и сразу же перемещена в конфискатную емкость или резервуар для конфиската, утилизационный котел или плавильную установку или должна быть утилизирована иным образом;
- (h) согласно пункту 2 данной Части, соответствующее холодильное оборудование, позволяющее поддерживать внутреннюю температуру свежего мяса на уровне не более 7 °C для туш и отрубов, 3 °C для субпродуктов и -12 °C для замороженного свежего мяса. Такое оборудование должно иметь канализованную сточную систему, исключаящую риск заражения свежего мяса;
- (i) в соответствии с пунктом 2 данной Части, подходящее и охлаждаемое помещение или помещения достаточной площади для охлаждения и хранения свежего мяса, оборудованные устойчивыми к коррозии приспособлениями, предотвращающими контакт мяса с полом и стенами;
- (j) вода, а именно:
 - (i) достаточное количество чистой питьевой горячей и холодной воды, подаваемой с соответствующим давлением;
 - (ii) если вода хранится, то должны быть предусмотрены полностью закрытые резервуары для ее хранения, конструкция которых позволяет выполнять их опорожнение и очистку;
- (k) отвечающая требованиям канализованная сточная система с решетками и уловителями твердых частиц, которая должна поддерживаться в надлежащем рабочем состоянии.

При этом в помещениях, предназначенных для охлаждения или хранения свежего мяса, решетки и уловители не требуются;
- (l) санузел и помещение, в котором расположен санузел, не должны напрямую сообщаться с каким-либо помещением или зоной, в которой производится, разделяется, обрабатывается или хранится свежее мясо;
- (m) достаточное пространство и технические средства для эффективного проведения в любое время санитарных проверок, требуемых настоящими Положениями;
- (n) доступ к отвечающим требованиям, достаточным и надлежащим образом оборудованным объектам, где сотрудники, работающие в помещениях, могут переодеться, не являющиеся какой-либо частью помещений, в которых в любой момент времени находится свежее мясо; и
- (o) помещения для ВВ, ВГВС и ветеринарно-санитарных инспекторов;

2. Оборудование и помещения, указанные в пунктах 1 (h) и (i) данной Части, не требуются, если

свежее мясо вывозится с любой скотобойни со средней производительностью в течение 24 часов после убоя для доставки в помещения разделки или мясные цеха и может быть доставлено туда в течение одного часа.

3. Каждое помещение, где производится, перерабатывается, обрабатывается или хранится свежее мясо, должно иметь:
- (a) полы и поверхности пола из непроницаемого, устойчивого к гниению, нескользкого и прочного материала должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать; полы должны быть уложены таким образом, чтобы облегчить дренаж сточных вод;
 - (b) поверхности внутренних стен, облицованные гладким, прочным, непроницаемым и моющимся материалом, который должен быть светлого цвета, -
 - (i) в любом из помещений, указанных в пункте 1 (g) данной Части, и в пунктах 1 (b), (e), (f), (g) и (i) Части II этого Приложения, на высоте не менее трех метров или полной высоте помещения в зависимости от того, что ниже,
 - (ii) в помещениях, используемых для охлаждения или хранения упакованного свежего мяса, на высоте не менее полезной высоты хранения,
 - (iii) в любом другом помещении, в котором происходит обработка неупакованного свежего мяса, на высоте не менее двух метров;
 - (c) двери и дверные коробки из износостойкого, устойчивого к коррозии материала и, если сделаны из дерева, с гладким непроницаемым покрытием на всех поверхностях;
 - (d) потолок, или в тех случаях, если нет потолка, внутренняя поверхность крыши, которая сконструирована и отделана таким образом, чтобы свести к минимуму конденсацию, образование плесени, отслаивание и скопление грязи, и которая должна содержаться в таком исправном техническом состоянии, чтобы ее можно было тщательно очистить;
 - (e) изоляционные материалы, устойчивые к гниению и не имеющие запаха,
 - (f) соответствующие и достаточные средства вентиляции для наружного воздуха (за исключением камеры с регулируемой влажностью или температурой), включая, при необходимости, соответствующие средства отбора пара. Все системы вентиляции должны постоянно содержаться в исправном техническом состоянии; и
 - (g) надлежащее искусственное освещение убойного цеха и производственных помещений, которое не должно искажать цвета и иметь общую интенсивность не менее 220 люкс:

При условии, что в местах, где обычно проводится осмотр свежего мяса, общая интенсивность освещения должна быть не менее 540 люкс.

ЧАСТЬ II

Дополнительные требования

1. Дополнительно к общим требованиям, содержащимся в Части I данного Приложения, на каждой скотобойне со средней производительностью должны быть:

- (a) соответствующий загон достаточной площади, который:
 - (i) должен быть освещен надлежащим образом, чтобы можно было осматривать животных; и должен быть спроектирован таким образом, чтобы его стены и пол были из непроницаемого, прочного и, в случае полов, нескользкого материала, и должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать; и
 - (ii) должен иметь закрываемый бокс или боксы или другие надлежащие средства и приспособления, позволяющие изолировать животных, которые больны или травмированы или подозреваются в заболевании или травме, от других животных;
- (b) соответствующий, достаточный и оборудованный надлежащим образом убойный цех для убоя

животных и разделки забитых животных;

- (c) предусмотрена соответствующая система подвесных рельсовых направляющих для разделки и дальнейшей обработки туш с соблюдением санитарно-гигиенических требований:

При условии, что такая система не требуется для разделки туш, если процесс можно проводить с соблюдением санитарно-гигиенических требований в люльке или другом оборудовании, отвечающим этой цели;

- (d) четко отделенная зона убойного цеха, предназначенная для предубойного оглушения и спуска крови у животных;
- (e) соответствующее помещение достаточной площади и технические средства для опорожнения и очистки желудков и кишечника, при этом -
- (i) желудки и кишечника вывозятся из убойного цеха в неоткрытом виде сразу после послеубойного осмотра и доставляются в помещение или помещаются в емкости, указанные в пункте 1 (g) Части I:

При условии, что в случаях, где есть значительная задержка между убоем и послеубойным осмотром, желудки и кишечника должны быть помещены в подходящие помещения достаточной площади и защищены от риска заражения в ожидании послеубойного осмотра); или

- (ii) имеется механическое оборудование замкнутого цикла, указанное в пункте 3 Приложения 2;
- (f) соответствующее помещение достаточной площади для разделки внутренностей и требухи, если это выполняется на скотобойне:

При условии, что если в соответствии с подпунктом (e) предоставляется помещение для опорожнения и очистки желудков и кишечника, это помещение также следует считать соответствующим помещением достаточной площади для разделки внутренностей и требухи, если такая разделка может выполняться способом, исключающим перекрестное загрязнение;

- (g) подходящее помещение или место достаточной площади для подготовки и очистки красных потрохов, если это выполняется на скотобойне во время убоя скота;
- (h) соответствующие объекты для хранения с соблюдением санитарно-гигиенических требований оборточного и упаковочного материала, если субпродукты расфасовываются или упаковываются на скотобойне;
- (i) соответствующее герметичное помещение достаточной площади для хранения шкур и кожи, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно;
- (j) соответствующее и достаточное помещение или помещения для хранения рогов, копыт, жира и других отходов, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно:

При условии, что если в соответствии с подпунктом (i) данной Части предоставляется помещение для хранения шкур и кожи, это помещение также считается соответствующим помещением достаточной площади для хранения рогов, копыт, жира и других отходов;

- (k) навозная яма:

При условии, что при забое овец можно использовать навозную яму, если навоз хранится в пределах территории, а емкостей, указанных в пункте 1 (f) Части I настоящего Приложения, недостаточно для хранения такого материала.

Такая яма или навозохранилище должны иметь непроницаемые стены и пол и выход в соответствующие сливные отверстия; и

- (l) предусмотрены технические средства для доставки туши больного или травмированного животного или подозреваемого в заболевании или травме животного в убойный цех таким образом, чтобы не наносить ущерба эксплуатации скотобойни с соблюдением санитарно-гигиенических требований:

При условии, что такие средства доставки не требуются, если:

- (i) животное забивают после завершения убоя животных, которые не больны, не травмированы или не подозреваются в заболевании или травме, и принимаются меры для предотвращения загрязнения свежего мяса, и
- (ii) помещения тщательно очищаются и дезинфицируются под контролем ветеринарно-санитарного инспектора, ВВ или ВГВС перед повторным использованием для убоя животных, которые не больны, не травмированы или не подозреваются в заболевании или травме.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Скотобойни с низкой производительностью

(положение 5(4)(a)(i))

ЧАСТЬ I

Общие требования

1. Все скотобойни с низкой производительностью должны иметь:

- (a) четко определенные границы;
- (b) в местах, с легким доступом к рабочим местам и санузлам, должны быть предусмотрены надлежащие технические средства, а именно:
 - (i) достаточное снабжение горячей и холодной водой и достаточный запас мыла или другого моющего средства; и
 - (ii) гигиенические средства для сушки рук;
- (c) в помещениях, где выполняется работа со свежим мясом, должны быть предусмотрены соответствующие и достаточные технические объекты, расположенные максимально близко к рабочим местам, для стерилизации ножей и других ручных инструментов. Такие объекты должны быть надлежащим образом снабжены водой, температура которой должна поддерживаться на уровне не ниже 82 °C и оснащены стерилизатором;
- (d) надлежащая защита от проникновения насекомых, паразитов и птиц;
- (e) оборудование и приспособления -
 - (i) из прочного, непроницаемого и устойчивого к коррозии материала (которым не должно быть дерево), не загрязняющего свежее мясо, и такой конструкции, которая позволяет выполнять их очистку и дезинфекцию,
 - (ii) которые, если используются для обработки, хранения или транспортировки свежего мяса, должны быть сконструированы таким образом, чтобы свежее мясо и дно любых емкостей, содержащих такое мясо, не контактировали напрямую с полом,
- (f) соответствующие отдельные емкости в достаточном количестве с плотно прилегающими крышками для сбора и удаления всех отходов и свежего мяса, не предназначенных для потребления человеком;
- (g) в соответствии с пунктом 2 данной Части, подходящее и охлаждаемое помещение или помещения достаточной площади для охлаждения и хранения свежего мяса, оборудованные устойчивыми к коррозии приспособлениями, предотвращающими контакт мяса с полом и стенами;
- (h) вода, а именно -
 - (i) достаточное количество чистой питьевой горячей и холодной воды,
 - (ii) если вода хранится, то должны быть предусмотрены полностью закрытые резервуары для ее хранения, конструкция которых позволяет выполнять их опорожнение и очистку;
- (i) септические емкости, в которых отработанная вода должна быть надлежащим образом утилизирована;

- (j) санузел и помещение, в котором расположен санузел, не должны напрямую сообщаться с каким-либо помещением или зоной, в которой производится, разделяется, обрабатывается или хранится свежее мясо;
- (k) достаточное пространство и технические средства для эффективного проведения в любое время санитарных проверок, требуемых настоящими Положениями;
- (l) доступ к отвечающим требованиям, достаточным и надлежащим образом оборудованным комнатам, где сотрудники, работающие в помещениях, могут переодеться, не являющиеся какой-либо частью помещений, в которых в любой момент времени находится свежее мясо;
- (m) достаточное пространство и технические средства для эффективного проведения в любое время санитарных проверок, требуемых настоящими Положениями;
- (n) доступ к отвечающим требованиям, достаточным и надлежащим образом оборудованным комнатам, где сотрудники, работающие в помещениях, могут переодеться, не являющиеся какой-либо частью помещений, в которых в любой момент времени находится свежее мясо; и
- (o) помещения для ВВ, ВГВС и ветеринарно-санитарных инспекторов.

2. Оборудование и помещения, указанные в пункте 1 (g) данной Части, не требуются, если свежее мясо вывозится с любой скотобойни с низкой производительностью в течение 24 часов после убоя для доставки в помещения разделки или мясные цеха и может быть доставлено туда в течение одного часа.

3. Каждое помещение, где производится, перерабатывается, обрабатывается или хранится свежее мясо, должно иметь:

- (a) полы и поверхности пола из непроницаемого, устойчивого к гниению, нескользкого и прочного материала должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать; Такие полы должны быть уложены таким образом, чтобы облегчить дренаж сточных вод;
- (b) поверхности внутренних стен, облицованные гладким, прочным, непроницаемым и моющимся материалом (который должен быть светлого цвета) -
 - (i) в любом из помещений, указанных в подпункте 1 (g) и в подпунктах 1 (c), (e) и (f) Части II настоящего Приложения, на высоте не менее трех метров или полной высоте помещения в зависимости от того, что ниже,
 - (ii) в помещениях, используемых для охлаждения или хранения свежего мяса, на высоте не менее полезной высоты хранения, и
 - (iii) в любом другом помещении, в котором происходит обработка неупакованного свежего мяса, на высоте не менее двух метров;
- (c) двери и дверные коробки из износостойкого, устойчивого к коррозии материала и, если сделаны из дерева, с гладким непроницаемым покрытием на всех поверхностях;
- (d) потолок, или в тех случаях, если нет потолка, внутренняя поверхность крыши, которая сконструирована и отделана таким образом, чтобы свести к минимуму конденсацию, образование плесени, отслаивание и скопление грязи, и которая должна содержаться в таком исправном техническом состоянии, чтобы ее можно было тщательно очистить;
- (e) изоляционные материалы, устойчивые к гниению и не имеющие запаха,
- (f) соответствующие и достаточные средства вентиляции для наружного воздуха (за исключением камеры с регулируемой влажностью или температурой), включая, при необходимости, соответствующие средства отбора пара. Все системы вентиляции должны постоянно содержаться в исправном техническом состоянии; и
- (g) должно быть предусмотрено надлежащее освещение для проведения проверок.

ЧАСТЬ II

Дополнительные требования

1. Дополнительно к общим требованиям, содержащимся в Части I настоящего Приложения, на каждой скотобойне с низкой производительностью должны быть:

- (a) соответствующий загон, в котором:
 - (i) полы не должны быть в обязательном порядке мощеными или стены бетонными, но они должны быть достаточными для содержания животных,
 - (ii) есть отдельный отсек для изоляции животных, которые больны или травмированы или подозреваются в заболевании или травме;
- (b) есть подвесные рельсовые направляющие или люльки для разделки туш с соблюдением санитарно-гигиенических требований;
- (c) есть соответствующее помещение достаточной площади и технические средства для опорожнения и очистки желудков и кишечника;
- (d) есть помещение для очистки внутренностей, стол или аналогичное приспособление;
- (e) есть подходящее место или зона для подвешивания красных потрохов;
- (f) есть соответствующее герметичное помещение достаточной площади для хранения шкур и кожи, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно;
- (g) есть подходящие технические средства для безопасной утилизации копыт, рогов, жира и т. д.;
- (h) предусмотрена навозная яма или навозохранилище;
 - (i) предусмотрены технические средства для доставки туши больного или травмированного животного или подозреваемого в заболевании или травме животного в убойный цех таким образом, чтобы не наносить ущерба эксплуатации скотобойни с соблюдением санитарно-гигиенических требований, при условии что:
 - (i) исключается загрязнение туши, и
 - (ii) контролируется уборка места.

2. С мясом, зараженным цистицерком бычьим, обращаются как на скотобойнях со средней и высокой производительностью.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Эксплуатация и конструкция объектов по переработке разводимых на фермах диких животных и заводов по переработке мяса разводимых на фермах диких животных

(положения 5(4)(a)(iii), (iv), (v), 16(4), 19(2))

ЧАСТЬ I

Общие требования, применимые к объектам по переработке разводимых на фермах диких животных

1. Арендатор каждого объекта по переработке разводимых на фермах диких животных, должен гарантировать, что:

- (a) разводимые на фермах дикие животные, предназначенные для убоя, проходит соответствующий контроль со стороны ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора;
- (b) Директор должен быть проинформирован не менее чем за 72 часа о дате и времени убоя разводимых на фермах диких животных в таких помещениях;
- (c) в помещениях есть соответствующее место для сбора разводимых на фермах диких животных, где можно проводить предубойные санитарно-гигиенические осмотры;
- (d) в помещениях есть подходящее и достаточное пространство, оснащение и оборудование для убоя разводимых на фермах диких животных, а также для спуска крови и обработки туш таких животных;

- (e) разводимые на фермах диких животные проходят предубойное санитарно-гигиеническое обследование в соответствии с Приложением 9 не более чем за 72 часа до убоя;
- (f) после пристрела или оглушения туши разводимых на фермах диких животных обескровливаются в установленном порядке;
- (g) туши забитых разводимых на фермах диких животных вывешиваются максимально быстро после спуска крови и транспортируются максимально быстро при удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях на завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных, для разделки и послеубойного осмотра; и сопровождаются во время транспортировки на объект сертификатом, указанным в Приложении 23; если туши забитых разводимых на фермах диких животных не могут быть доставлены на завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных в течение одного часа после убоя, они перевозятся туда в утвержденном контейнере или транспортном средстве, в котором температура среды поддерживается на уровне от 0 °C до 4 °C;
- (h) оборудование, используемое для убоя и спуска крови разводимых на фермах диких животных изготовлено из прочного, непроницаемого и устойчивого к коррозии материала, не загрязняющего мясо;
- (i) оборудование, указанное в абзаце (h) данной Части, очищается и дезинфицируется в соответствии с пунктом 3 (d) Части I Приложения 8; и
- (j) все оборудование и инвентарь, которые контактируют с разводимыми на фермах дикими животными, содержатся в хорошем состоянии, а все приспособления и принадлежности содержатся в чистоте.

ЧАСТЬ II

Общие требования, применимые к заводам по переработке мяса разводимых на фермах диких животных с высокой производительностью

1. Завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных должен иметь:
 - (a) четко обозначенную границу со средствами контроля доступа в помещения и из них;
 - (b) соответствующий загон достаточной площади, если поступили разводимые на фермах дикие животные, который:
 - (i) должен быть освещен надлежащим образом, чтобы можно было проводить осмотр животных;
 - (ii) должен быть спроектирован таким образом, чтобы стены и полы были изготовлены из непроницаемого, прочного, а в случае полов – из нескользкого материала,
 - (iii) должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать, и
 - (iv) должен иметь закрываемый бокс или боксы или другие надлежащие средства и приспособления, позволяющие изолировать животных, которые больны или травмированы или подозреваются в заболевании или травме, от других животных;
 - (c) в местах, с легким доступом к рабочим местам и санузлам, должны быть предусмотрены надлежащие технические средства, а именно -
 - (i) достаточное снабжение (кроме ручных кранов) питьевой горячей и холодной водой или предварительно разбавленной проточной водой соответствующей температуры, достаточный запас мыла или другого моющего средства для мытья и дезинфекции рук лицами, работающими со свежим мясом, и
 - (ii) любые гигиенические средства для сушки рук;
 - (d) в помещениях, где выполняется работа со свежим мясом, должны быть предусмотрены соответствующие и достаточные технические объекты, расположенные максимально близко к рабочим местам или имеющие к ним свободный доступ, для стерилизации ножей и других ручных инструментов. Такие объекты должны быть надлежащим образом снабжены водой,

температура которой должна поддерживаться на уровне не ниже 82 °C;

- (e) достаточное пространство и технические средства для эффективного проведения в любое время санитарных проверок, требуемых настоящими Положениями;
- (f) оборудование и приспособления -
 - (i) из прочного, непроницаемого и устойчивого к коррозии материала (которым не должно быть дерево), не загрязняющего мясо, и такой конструкции, которая позволяет выполнять их очистку и дезинфекцию,
 - (ii) если будут использоваться для обработки, хранения или транспортировки мяса разводимых на фермах диких животных, то должны быть сконструированы таким образом, чтобы мясо разводимых на фермах диких животных и дно любых емкостей, содержащих такое мясо, не соприкасались напрямую с полом; поверхности любого оборудования и приспособлений, которые могут соприкоснуться с неупакованным мясом разводимых на фермах диких животных, должны быть гладкими;
- (g) технические средства для гигиенической обработки и защиты мяса разводимых на фермах диких животных во время погрузки и разгрузки;
- (h) соответствующие емкости в достаточном количестве с плотно прилегающими крышками для сбора и удаления всех отходов и мяса разводимых на фермах диких животных, не предназначенных для потребления человеком;
- (i) соответствующее холодильное оборудование, позволяющее поддерживать внутреннюю температуру мяса разводимых на фермах диких животных на уровне не более 7 °C для туш и отрубов, 3 °C для субпродуктов и -12 °C для замороженного мяса разводимых на фермах диких животных, такое оборудование должно иметь канализированную сточную систему, которая исключает риск загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных;
- (j) соответствующее и достаточно большое охлаждаемое помещение или помещения для охлаждения и хранения мяса разводимых на фермах диких животных, оснащенные стойкими к коррозии приспособлениями, предотвращающими контакт мяса с полом и стенами; если охлаждаемое помещение используется для хранения уже охлажденного мяса разводимых на фермах диких животных, оно должно быть также оборудовано регистрирующим термометром или регистрирующим телеметрическим датчиком температуры;
- (k) вода, а именно -
 - (i) достаточное количество чистой питьевой горячей и холодной воды или предварительно разбавленной до соответствующей температуры проточной воды, подаваемой с соответствующим давлением,
 - (ii) отделение любой другой воды таким образом, чтобы ее можно было использовать только для целей пожаротушения или эксплуатации холодильных установок или паровых котлов, и чтобы трубы, по которым такая вода проходит, были расположены таким образом, чтобы исключить использование любой такой воды для любых других целей; все указанные трубы должны четко отличаться от труб, используемых для подачи воды, которая является чистой и не представляет опасности загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных, и
 - (iii) если вода хранится, то должны быть предусмотрены полностью закрытые резервуары для ее хранения, конструкция которых позволяет выполнять их опорожнение и очистку;
- (l) отвечающая требованиям канализированная сточная система с решетками и уловителями твердых частиц, которая должна поддерживаться в надлежащем рабочем состоянии:

При этом в помещениях, предназначенных для охлаждения или хранения свежего мяса, решетки и уловители не требуются;
- (m) расположение помещений, а именно -
 - (i) предусмотрены отвечающие требованиям, достаточные и надлежащим образом оборудованные комнаты для лиц, работающих в помещениях, чтобы они могли переодеться, и санузлы, отделенные от любой части помещений, в которых в любой момент

времени находится мясо разводимых на фермах диких животных,

- (ii) чистая защитная одежда хранится отдельно от другой одежды,
 - (iii) поверхности стен и полов в таких помещениях гладкие, моющиеся и непроницаемые, и
 - (iv) любое помещение, в котором расположен санузел, не должно напрямую сообщаться с каким-либо помещением или зоной, в которой производится, разделяется, обрабатывается или хранится мясо разводимых на фермах диких животных, или с любым помещением, указанным в абзаце (t) данного пункта.
- (n) надлежащим образом оборудованные душевые в достаточном количестве, которые предназначены для использования лицами, работающими в помещениях, и расположенные рядом с помещениями, где такие лица могут переодеться;
- (o) соответствующие помещения для хранения моющих, дезинфицирующих и аналогичных средств;
- (p) надлежащая защита от проникновения насекомых, паразитов и птиц;
- (q) подходящее и достаточное помещение для разделки туш разводимых на фермах диких животных;
- (r) предусмотрена соответствующая система подвесных рельсовых направляющих для разделки и дальнейшей обработки туш с соблюдением санитарно-гигиенических требований:

При условии, что такая система не требуется для разделки туш, если процесс можно проводить с соблюдением санитарно-гигиенических требований в люльке или другом оборудовании, отвечающим этой цели;

- (s) подходящие и достаточные помещения, которые можно надежно закрыть, для изоляции мяса разводимых на фермах диких животных, требующего дальнейшего осмотра ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором; данные помещения должны охлаждаться таким образом, чтобы обеспечить соблюдение требований пункта 1 (q) Приложения 10, и быть снабжены дренажной системой, которая предотвращает риск загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных;
- (t) предусмотрено отдельное помещение, которое может надежно закрываться, для хранения мяса разводимых на фермах диких животных, отбракованного как непригодное для употребления в пищу человеком, за исключением тех случаев, когда:
- (i) такое мясо вывозится или уничтожается с необходимой периодичностью, в любом случае, не реже одного раза в день, и количество такого мяса не является достаточным, чтобы требовать предоставления отдельного помещения или помещений,
 - (ii) должны быть предусмотрены соответствующие закрывающиеся емкости достаточного объема с плотно прилегающими крышками, которые можно надежно закрывать и которые должны использоваться только для хранения мяса разводимых на фермах диких животных, отбракованного как непригодное для употребления в пищу человеком, и четко маркированного в этой связи, и
 - (iii) любые емкости или лотки, используемые для транспортировки такого мяса, спроектированы, установлены и обслуживаются таким образом, чтобы избежать риска загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных, предназначенного для потребления человеком;
- (u) соответствующее помещение достаточной площади и технические средства для опорожнения и очистки желудков и кишечника -

При условии, что такое помещение и технические средства не требуется, если:

- (i) желудки и кишечника вывозятся из разделочной в неоткрытом виде сразу после послеубойного осмотра и доставляются в помещение или емкости, указанные в абзаце (t) данного пункта; или
- (ii) имеется механическое оборудование замкнутого цикла, указанное в пункте 3 Приложения

2;

- (v) соответствующее помещение достаточной площади для разделки внутренностей и требухи, если это выполняется в помещениях:

При условии, что если в соответствии с подпунктом (u) предоставляется помещение для опорожнения и очистки желудков и кишечника, это помещение также следует считать соответствующим помещением достаточной площади для разделки внутренностей и требухи, если такая разделка может выполняться способом, исключающим перекрестное загрязнение;

- (w) соответствующее помещение достаточной площади для подготовки и субпродуктов (отличное от помещения для опорожнения и очистки желудков и кишечника, а также разделки внутренностей и требухи), которое включает в себя отдельную зону для обработки голов на достаточном расстоянии от других потрохов, если эти операции выполняются в помещениях, отличных от линии разделки;
- (x) соответствующее и достаточное помещение или зона для упаковки субпродуктов, если это выполняется в помещениях:

При условии, что подготовка, очистка, завертывание и упаковка субпродуктов могут выполняться в одном помещении при соблюдении требований пункта 2 Части II Приложения 14;

- (y) соответствующее помещение для хранения с соблюдением санитарно-гигиенических требований оборотного и упаковочного материала, если субпродукты расфасовываются или упаковываются в помещениях;
- (z) соответствующее помещение достаточной площади для хранения шкур и кожи, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно;
- (aa) соответствующее и достаточное помещение или помещения для хранения рогов, копыт, жира и других отходов, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно; если предусмотрено помещение в соответствии с абзацем (z) данного пункта для хранения шкур и кожи, данное помещение следует рассматривать как соответствующее помещение достаточной площади для хранения рогов, копыт, жира и других отходов;
- (bb) помещение для ВВ, ВГВС и ветеринарно-санитарных инспекторов;
- (cc) если туши забитых разводимых на фермах диких животных получены из других помещений, подходящая отдельная прилегающая зона и соответствующее оборудование для очистки и дезинфекции транспортных средств, используемых для транспортировки туш забитых разводимых на фермах диких животных;
- (dd) подходящая отдельная прилегающая зона и соответствующее оборудование для очистки и дезинфекции транспортных средств, используемых для перевозки мяса разводимых на фермах диких животных.
- (ee) соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям технические помещения для утилизации твердых и жидких отходов;
- (ff) есть четкое разделение между загрязненными и чистыми рабочими зонами здания, чтобы защитить чистые зоны от загрязнения; и
- (gg) помещение, оборудованное надлежащим образом для проведения осмотра на трихинеллез, если такой осмотр выполняется в помещениях.

2. Каждое помещение, где производится, перерабатывается, обрабатывается или хранится мясо разводимых на фермах диких животных, из которого мясо разводимых на фермах диких животных вывозится, должно иметь:

- (a) полы и поверхности пола из непроницаемого, устойчивого к гниению, нескользкого и прочного материала должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать; (такие полы должны быть уложены таким образом, чтобы облегчить дренаж сточных вод);
- (b) поверхности внутренних стен, облицованные гладким, прочным, непроницаемым и моющимся

материалом (который должен быть светлого цвета) до следующей высоты:

- (i) в любом из помещений, указанных в пункте 1 (q), (s), (t), (u), (v) и (w), на высоте не менее трех метров или полной высоте помещения в зависимости от того, что ниже;
 - (ii) в любых помещениях, используемых для охлаждения или хранения мяса разводимых на фермах диких животных, на высоте не менее полезной высоты хранения,
 - (iii) в любом другом помещении, в котором происходит обработка неупакованного мяса разводимых на фермах диких животных, на высоте не менее двух метров;
- (c) закругленные углы между поверхностями пола и стен:
- При этом в комнатах любых помещений, в которых хранится только замороженное мясо разводимых на фермах диких животных, такие углы можно не закруглять;
- (d) двери и дверные коробки из износостойкого, устойчивого к коррозии материала и, если сделаны из дерева, с гладким непроницаемым покрытием на всех поверхностях;
 - (e) потолок, или в тех случаях, если нет потолка, внутренняя поверхность крыши, которая сконструирована и отделана таким образом, чтобы свести к минимуму конденсацию, образование плесени, отслаивание и скопление грязи, и которая должна содержаться в таком исправном техническом состоянии, чтобы ее можно было тщательно очистить;
 - (f) изоляционные материалы, устойчивые к гниению и не имеющие запаха,
 - (g) соответствующие и достаточные средства вентиляции для наружного воздуха (за исключением камеры с регулируемой влажностью или температурой), включая, при необходимости, соответствующие средства отбора пара; (все системы вентиляции должны постоянно содержаться в исправном техническом состоянии); и
 - (h) надлежащее искусственное освещение производственных помещений, которое не должно искажать цвета и иметь общую интенсивность не менее 220 люкс:

При условии, что в местах, где обычно проводится осмотр мяса разводимых на фермах диких животных, общая интенсивность освещения должна быть не менее 540 люкс.

3. Арендатор любого объекта по переработке мяса разводимых на фермах диких животных должен обеспечить соблюдение требований Приложения 7.

ЧАСТЬ III

Общие требования, применимые к заводам по переработке мяса разводимых на фермах диких животных со средней производительностью

1. Все заводы по переработке мяса разводимых на фермах диких животных со средней производительностью должны иметь:

- (a) четко определенные границы;
- (b) соответствующий загон достаточной площади, если получены разводимые на фермах дикие животные, который должен:
 - (i) должна быть освещена надлежащим образом, чтобы можно было осматривать животных; и должна быть сконструирована таким образом, чтобы его стены и пол были из непроницаемого, прочного и, в случае полов, нескользкого материала, и должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать; и
 - (ii) должен иметь закрываемый бокс или боксы или другие надлежащие средства и приспособления, позволяющие изолировать животных, которые больны или травмированы или подозреваются в заболевании или травме, от других животных;
- (c) в местах, с легким доступом к рабочим местам и санузлам, должны быть предусмотрены надлежащие технические средства, а именно -

- (i) достаточное снабжение питьевой горячей и холодной водой или предварительно разбавленной проточной водой соответствующей температуры, достаточный запас мыла или другого моющего средства для мытья и дезинфекции рук лицами, работающими со свежим мясом; и
- (ii) любые гигиенические средства для сушки рук;
- (d) в помещениях, где выполняется работа с мясом разводимых на фермах диких животных, должны быть предусмотрены соответствующие и достаточные технические объекты, расположенные максимально близко к рабочим местам или имеющие к ним свободный доступ, для стерилизации ножей и других ручных инструментов. Такие объекты должны быть надлежащим образом снабжены водой, температура которой должна поддерживаться на уровне не ниже 82 °C;
- (e) достаточное пространство и технические средства для эффективного проведения в любое время санитарных проверок, требуемых настоящими Положениями;
- (f) оборудование и приспособления -
 - (i) из прочного, непроницаемого и устойчивого к коррозии материала (которым не должно быть дерево), не загрязняющего мясо, и такой конструкции, которая позволяет выполнять их очистку и дезинфекцию,
 - (ii) если используются для обработки, хранения или транспортировки мяса разводимых на фермах диких животных, должны быть сконструированы таким образом, чтобы мясо разводимых на фермах диких животных и дно любых емкостей, содержащих такое мясо, не контактировали напрямую с полом;
- (g) соответствующие емкости в достаточном количестве с плотно прилегающими крышками для сбора и удаления всех отходов и мяса разводимых на фермах диких животных, не предназначенных для потребления человеком;
- (h) в соответствии с пунктом 2 данной Части, соответствующее холодильное оборудование, позволяющее поддерживать внутреннюю температуру мяса разводимых на фермах диких животных на уровне не более 7 °C для туш и отрубов, 3 °C для субпродуктов и -12 °C для замороженного мяса разводимых на фермах диких животных; такое оборудование должно иметь канализованную сточную систему, которая исключает риск загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных;
- (i) предусмотрена соответствующая система подвесных рельсовых направляющих для разделки и дальнейшей обработки туш при условии, что такая система не требуется для разделки туш, если процесс можно проводить с соблюдением санитарно-гигиенических требований в люлке или другом оборудовании, отвечающим этой цели;
- (j) предусмотрены соответствующие помещения достаточной площади, которые могут надежно закрываться, для изоляции мяса разводимых на фермах диких животных, требующего дальнейшего осмотра ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором; такие помещения должны охлаждаться, чтобы обеспечить выполнение требований пункта 1 (q) Приложения 9, и иметь систему стока, исключаящую риск загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных, за исключением того, что охлаждаемые помещения не требуются, если мясо разводимых на фермах диких животных вывозится с любой скотобойни со средней производительностью в течение 24 часов после убоя для доставки в помещения разделки или мясные цеха и может быть доставлено туда в течение одного часа;
- (k) в соответствии с пунктом 2 данной Части, подходящее и охлаждаемое помещение или помещения достаточной площади для охлаждения и хранения мяса разводимых на фермах диких животных, оборудованные устойчивыми к коррозии приспособлениями, предотвращающими контакт мяса с полом и стенами;
- (l) вода, а именно -
 - (i) достаточное количество чистой питьевой горячей и холодной воды или предварительно разбавленной до соответствующей температуры проточной воды, подаваемой с соответствующим давлением,

- (ii) отделение любой другой воды таким образом, чтобы ее можно было использовать только для целей пожаротушения или эксплуатации холодильных установок или паровых котлов, и чтобы трубы, по которым такая вода проходит, были расположены таким образом, чтобы исключить использование любой такой воды для любых других целей; все указанные трубы должны четко отличаться от труб, используемых для подачи воды, которая является чистой и не представляет опасности загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных, и
 - (iii) если вода хранится, то должны быть предусмотрены полностью закрытые резервуары для ее хранения, конструкция которых позволяет выполнять их опорожнение и очистку;
- (m) отвечающая требованиям канализованная сточная система с решетками и уловителями твердых частиц, которая должна поддерживаться в надлежащем рабочем состоянии:
- При этом в помещениях, предназначенных для охлаждения или хранения свежего мяса, решетки и уловители не требуются;
- (n) санузел и помещение, в котором расположен санузел, не должны напрямую сообщаться с каким-либо помещением или зоной, в которой производится, разделяется, обрабатывается или хранится мясо разводимых на фермах диких животных, или с любым помещением, указанным в абзаце (s) данного пункта;
 - (o) надлежащая защита от проникновения насекомых, паразитов и птиц;
 - (p) подходящее и достаточное помещение для разделки туш разводимых на фермах диких животных;
 - (q) предусмотрена соответствующая система подвесных рельсовых направляющих для разделки и дальнейшей обработки туш с соблюдением санитарно-гигиенических требований:
- При условии, что такая система не требуется для разделки туш, если процесс можно проводить с соблюдением санитарно-гигиенических требований в люльке или другом оборудовании, отвечающим этой цели;
- (r) предусмотрены соответствующие помещения достаточной площади, которые могут надежно закрываться, для изоляции мяса разводимых на фермах диких животных, требующего дальнейшего осмотра ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором; такие помещения должны охлаждаться, чтобы обеспечить выполнение требований пункта 1 (q) Приложения 10, и иметь систему стока, исключаящую риск загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных, за исключением того, что охлаждаемые помещения не требуются, если мясо разводимых на фермах диких животных вывозится с любой скотобойни со средней производительностью в течение 24 часов после убоя для доставки в помещения разделки или мясные цеха и может быть доставлено туда в течение одного часа;
 - (s) предусмотрено отдельное помещение или помещения, которые могут надежно закрываться, для хранения мяса разводимых на фермах диких животных, отбракованного как непригодное для употребления в пищу человеком, за исключением тех случаев, когда:
 - (i) такое мясо вывозится или уничтожается с необходимой периодичностью, в любом случае, не реже одного раза в день, и количество такого мяса не является достаточным, чтобы требовать предоставления отдельного помещения или помещений,
 - (ii) должны быть предусмотрены соответствующие закрывающиеся емкости достаточного объема с плотно прилегающими крышками, которые можно надежно закрывать и которые должны использоваться только для хранения мяса разводимых на фермах диких животных, отбракованного как непригодное для употребления в пищу человеком, и четко маркированного в этой связи,
 - (iii) любые емкости или лотки, используемые для транспортировки такого мяса, спроектированы, установлены и обслуживаются таким образом, чтобы избежать риска загрязнения мяса разводимых на фермах диких животных, предназначенного для потребления человеком;
 - (t) соответствующее помещение достаточной площади и технические средства для опорожнения и очистки желудков и кишечника;

При условии, что такое помещение и технические средства не требуется, если:

- (i) желудки и кишечника вывозятся из разделочной в неоткрытом виде сразу после послеубойного осмотра и доставляются в помещение или помещаются в емкости, указанные в абзаце (r) данного пункта:

При условии, что в случаях, где есть значительная задержка между убоем и послеубойным осмотром, желудки и кишечника должны быть помещены в подходящие помещения достаточной площади и защищены от риска заражения в ожидании послеубойного осмотра, или

- (ii) имеется механическое оборудование замкнутого цикла, указанное в пункте 3 Приложения 2;
- (u) соответствующее помещение достаточной площади для разделки внутренностей и требухи, если это выполняется в помещениях:

При условии, что если в соответствии с абзацем (t) данного пункта предоставляется помещение для опорожнения и очистки желудков и кишечника, это помещение также следует считать соответствующим помещением достаточной площади для разделки внутренностей и требухи, если такая разделка может выполняться способом, исключающим перекрестное загрязнение;

- (v) соответствующее и достаточное помещение или зона для завертывания и упаковки субпродуктов, если это выполняется в помещениях во время операций разделки:

При условии, что подготовка, очистка, завертывание и упаковка субпродуктов могут выполняться в одном помещении при соблюдении требований пункта 2 Части II Приложения 14;

- (w) соответствующее и достаточное помещение или зона для подготовки и очистки субпродуктов, если это выполняется в помещениях во время операций разделки;
- (x) соответствующие объекты для хранения с соблюдением санитарно-гигиенических требований оборотного и упаковочного материала, если субпродукты завертываются или упаковываются в помещениях;

При условии, что подготовка, очистка, завертывание и упаковка субпродуктов могут выполняться в одном помещении при соблюдении требований пункта 2 Части II Приложения 14;

- (y) есть соответствующее герметичное помещение достаточной площади для хранения шкур и кожи, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно;
- (z) соответствующее и достаточное помещение или помещения для хранения рогов, копыт, жира и других отходов, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно:

При условии, что если в соответствии с подпунктом предоставляется помещение для хранения шкур и кожи, это помещение также считается соответствующим помещением достаточной площади для хранения рогов, копыт, жира и других отходов; и

- (aa) помещение для ВВ, ВГВС и ветеринарно-санитарных инспекторов.

2. Оборудование и помещения, указанные в пункте 1 (g) и (h) данной Части, не требуются, если свежее мясо вывозится с любого завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных со средней производительностью в течение 24 часов после убоя для доставки в помещения разделки или мясные цеха и может быть доставлено туда в течение одного часа.

3. Каждое помещение, где производится, перерабатывается, обрабатывается или хранится мясо разводимых на фермах диких животных, из которого мясо разводимых на фермах диких животных вывозится, должно иметь:

- (a) полы и поверхности пола из непроницаемого, устойчивого к гниению, нескользкого и прочного материала должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать; такие полы должны быть уложены таким образом, чтобы облегчить дренаж сточных вод;
- (b) поверхности внутренних стен, облицованные гладким, прочным, непроницаемым и моющимся

материалом, который должен быть светлого цвета, до следующей высоты:

- (i) в любом из помещений, указанных в пункте 1 (p), (q), (r), (s), (t), (u), (v) и (w) данной Части, на высоте не менее трех метров или полной высоте помещения в зависимости от того, что ниже,
 - (ii) в любых помещениях, используемых для охлаждения или хранения мяса разводимых на фермах диких животных, на высоте не менее полезной высоты хранения, и
 - (iii) в любом другом помещении, в котором происходит обработка неупакованного мяса разводимых на фермах диких животных, на высоте не менее двух метров;
- (c) двери и дверные коробки из износостойкого, устойчивого к коррозии материала и, если сделаны из дерева, с гладким непроницаемым покрытием на всех поверхностях;
 - (d) потолок, или в тех случаях, если нет потолка, внутренняя поверхность крыши, которая сконструирована и отделана таким образом, чтобы свести к минимуму конденсацию, образование плесени, отслаивание и скопление грязи, и которая должна содержаться в таком исправном техническом состоянии, чтобы ее можно было тщательно очистить;
 - (e) изоляционные материалы, устойчивые к гниению и не имеющие запаха,
 - (f) соответствующие и достаточные средства вентиляции для наружного воздуха (за исключением камеры с регулируемой влажностью или температурой), включая, при необходимости, соответствующие средства отбора пара; (все системы вентиляции должны постоянно содержаться в исправном техническом состоянии); и
 - (g) надлежащее искусственное освещение производственных помещений, которое не должно искажать цвета и иметь общую интенсивность не менее 220 люкс:

При условии, что в местах, где обычно проводится осмотр мяса разводимых на фермах диких животных, общая интенсивность освещения должна быть не менее 540 люкс.

4. Арендатор любого завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных должен обеспечить соблюдение требований Приложения 8.

ЧАСТЬ IV

Общие требования, применимые к заводам по переработке мяса разводимых на фермах диких животных с низкой производительностью

Общие требования

1. Все объекты по переработке мяса разводимых на фермах диких животных должны:

- (a) иметь четко определенные границы;
- (b) в местах, с легким доступом к рабочим местам и санузлам, должны быть предусмотрены надлежащие технические средства, а именно:
 - (i) достаточное снабжение горячей и холодной водой и достаточный запас мыла или другого моющего средства,
 - (ii) любые гигиенические средства для сушки рук;
- (c) в помещениях, где выполняется работа со свежим мясом, должны быть предусмотрены соответствующие и достаточные технические объекты, расположенные максимально близко к рабочим местам, для стерилизации ножей и других ручных инструментов. Такие объекты должны быть надлежащим образом снабжены водой, температура которой должна поддерживаться на уровне не ниже 82 °C и оснащены стерилизатором.
- (d) надлежащая защита от проникновения насекомых, паразитов и птиц;
- (e) оборудование и приспособления -
 - (i) из прочного, непроницаемого и устойчивого к коррозии материала (которым не должно

быть дерево), не загрязняющего мясо, и такой конструкции, которая позволяет выполнять их очистку и дезинфекцию,

- (ii) если используются для обработки, хранения или транспортировки свежего мяса, должны быть сконструированы таким образом, чтобы свежее мясо и дно любых емкостей, содержащих такое мясо, не контактировали напрямую с полом;
- (f) соответствующие отдельные емкости в достаточном количестве с плотно прилегающими крышками для сбора и удаления всех отходов и свежего мяса, не предназначенных для потребления человеком;
- (g) в соответствии с пунктом 2 данной Части, подходящее и охлаждаемое помещение или помещения достаточной площади для охлаждения и хранения свежего мяса, оборудованные устойчивыми к коррозии приспособлениями, предотвращающими контакт мяса с полом и стенами;
- (h) вода, а именно -
 - (i) достаточное количество чистой питьевой горячей и холодной воды, и
 - (ii) если вода хранится, то должны быть предусмотрены полностью закрытые резервуары для ее хранения, конструкция которых позволяет выполнять их опорожнение и очистку;
- (i) отработанная вода должна быть надлежащим образом утилизирована в септических емкостях;
- (j) санузел и помещение, в котором расположен санузел, не должны напрямую сообщаться с каким-либо помещением или зоной, в которой производится, разделяется, обрабатывается или хранится свежее мясо;
- (k) достаточное пространство и технические средства для эффективного проведения в любое время санитарных проверок, требуемых настоящими Положениями;
- (l) доступ к отвечающим требованиям, достаточным и надлежащим образом оборудованным комнатам, где сотрудники, работающие в помещениях, могут переодеться, не являющиеся какой-либо частью помещений, в которых в любой момент времени находится свежее мясо; и
- (m) помещения для ВВ, ВГВС и ветеринарно-санитарных инспекторов;

2. Оборудование и помещения, указанные в пункте 1 (g) данной Части, не требуются, если свежее мясо вывозится с любой скотобойни с низкой производительностью в течение 24 часов после убоя для доставки в помещения разделки или мясные цеха и может быть доставлено туда в течение одного часа.

3. Каждое помещение, где производится, перерабатывается, обрабатывается или хранится свежее мясо, должно иметь:

- (a) полы и поверхности пола из непроницаемого, устойчивого к гниению, нескользкого и прочного материала должны быть изготовлены и поддерживаться в исправном техническом состоянии, чтобы их можно было тщательно очистить и продезинфицировать; такие полы должны быть уложены таким образом, чтобы облегчить дренаж сточных вод;
- (b) поверхности внутренних стен, облицованные гладким, прочным, непроницаемым и моющимся материалом, который должен быть светлого цвета, -
 - (i) в любом из помещений, указанных в пункте 1 (g) данной Части, и в пункте 1 (c), (e) и (f) Части II данного Приложения, на высоте не менее трех метров или полной высоте помещения в зависимости от того, что ниже;
 - (ii) в помещениях, используемых для охлаждения или хранения свежего мяса, на высоте не менее полезной высоты хранения, и
 - (iii) в любом другом помещении, в котором происходит обработка неупакованного свежего мяса, на высоте не менее двух метров;
- (c) двери и дверные коробки из износостойкого, устойчивого к коррозии материала и, если сделаны из дерева, с гладким непроницаемым покрытием на всех поверхностях;

- (d) потолок, или в тех случаях, если нет потолка, внутренняя поверхность крыши, которая сконструирована и отделана таким образом, чтобы свести к минимуму конденсацию, образование плесени, отслаивание и скопление грязи, и которая должна содержаться в таком исправном техническом состоянии, чтобы ее можно было тщательно очистить;
- (e) изоляционные материалы, устойчивые к гниению и не имеющие запаха,
- (f) соответствующие и достаточные средства вентиляции для наружного воздуха (за исключением камеры с регулируемой влажностью или температурой), включая, при необходимости, соответствующие средства отбора пара; (все системы вентиляции должны постоянно содержаться в исправном техническом состоянии); и
- (g) должно быть предусмотрено надлежащее освещение для проведения проверок.

Дополнительные требования

Дополнительно к общим требованиям, содержащимся в Части I настоящего Приложения, на каждой скотобойне с низкой производительностью должны быть:

- (a) соответствующий загон, если получены разводимые на фермах дикие животные, где:
 - (i) полы не должны быть в обязательном порядке мощеными или стены бетонными, но они должны отвечать требованиям для содержания животных,
 - (ii) есть отдельный отсек для изоляции животных, которые больны или травмированы или подозреваются в заболевании или травме;
- (b) есть подвесные рельсовые направляющие или люльки для разделки туш с соблюдением санитарно-гигиенических требований;
- (c) есть соответствующее помещение достаточной площади и технические средства для опорожнения и очистки желудков и кишечника;
- (d) есть помещение для очистки внутренностей, стол или аналогичное приспособление;
- (e) есть подходящее место или зона для подвешивания красных потрохов;
- (f) есть соответствующее герметичное помещение достаточной площади для хранения шкур и кожи, за исключением тех случаев, когда их следует собирать и вывозить ежедневно;
- (g) есть подходящие технические средства для безопасной утилизации копыт, рогов, жира и т. д.;
- (h) предусмотрена навозная яма или навозохранилище;
- (i) предусмотрены технические средства для доставки туши больного или травмированного животного или подозреваемого в заболевании или травме животного в убойный цех таким образом, чтобы не наносить ущерба эксплуатации завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных с соблюдением санитарно-гигиенических требований:

При этом:

- (i) исключается загрязнение туши, и
- (ii) контролируется уборка места.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Санитарно-гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию и инвентарю

(положения 5(4)(a)(i), (ii) и (v), 14(1)(c))

ЧАСТЬ I

Требования, относящиеся ко всем помещениям

1. Арендатор любых помещений должен содержать их или обеспечивать их содержание в таком

состоянии чистоты или же эксплуатировать их таким образом, чтобы предотвратить риск загрязнения любого свежего мяса в помещениях или, в случае какой-либо скотобойни, любой крови, предназначенной для потребления человеком, в частности, должен:

- (a) гарантировать, что помещения и любые установки, оборудование, механизмы или инвентарь, находящиеся в них, не используются для какой-либо цели, которая надлежащим образом не связана с приготовлением и хранением свежего мяса, и что инструменты для разделки такого мяса используются исключительно для указанной цели;
- (b) гарантировать, чтобы свежее мясо и дно емкостей, которые содержат или могут в любое время содержать такое мясо, не вступали в прямой контакт с любыми полами, дверьми, колоннами, стойками или любыми другими поверхностями любого помещения;
- (c) гарантировать, чтобы свежее мясо, требующее дальнейшей проверки ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором или отклоненное как непригодное для употребления в пищу человеком, обрабатывалось и транспортировалось таким образом, чтобы избежать загрязнения свежего мяса, признанного пригодным для употребления в пищу человеком;
- (d) гарантировать, чтобы свежее мясо или кровь, предназначенные для употребления в пищу человеком, не контактировали с каким-либо свежим мясом, требующим дальнейшей проверки ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором, или отклоненным мясом как непригодным для употребления в пищу человеком или непищевыми субпродуктами убой животных;
- (e) гарантировать, чтобы резервуары с водой, используемые в помещениях, были полностью закрыты и содержались в чистоте;
- (f) если помещения снабжаются водой, пригодной только для целей пожаротушения или эксплуатации холодильных установок или паровых котлов, гарантировать, чтобы такая вода не использовалась для каких-либо других целей;
- (g) гарантировать, чтобы все моющие, дезинфицирующие, пестициды и родентициды, используемые в помещениях, были такого типа и использовались таким образом, чтобы они не повлияли на пригодность любого свежего мяса;
- (h) гарантировать, что все оборудование и инструменты, которые контактируют с разводимыми на фермах дикими животными, содержатся в хорошем состоянии, а все приспособления и принадлежности содержатся в чистоте.
- (i) обеспечивать, чтобы на пол не попадали опилки или подобные отходы;
- (j) обеспечивать, чтобы любое помещение, используемое для хранения мяса, отклоненного как непригодное для употребления в пищу человеком, очищалось и дезинфицировалось с необходимой периодичностью, чтобы поддерживать его в любое время в удовлетворительном состоянии чистоты и в таком состоянии, чтобы предотвратить поглощение любой крови, мусора, грязи или прочих нечистот; и гарантировать, что в любом случае поверхности стен и пола любого помещения, в котором производится или разделяется свежее мясо, тщательно очищались и дезинфицировались по завершении таких операций в течение дня;
- (k) поддерживать помещения для переодевания в чистоте;
- (l) обеспечивать, чтобы транспортные средства, используемые для перевозки скота или мяса, тщательно очищались и дезинфицировались после использования в месте, предназначенном для этой цели;
- (m) поддерживать в чистоте все санузлы и помещения, в которых они расположены; все указанные санузлы должны поддерживаться в исправном рабочем состоянии и обеспечиваться достаточным запасом туалетной бумаги, помещенной в подходящий держатель;
- (n) обеспечивать, чтобы все умывальники содержались в чистоте и в исправном техническом состоянии;
- (o) предусмотреть четкое уведомление с просьбой к пользователям мыть руки после посещения санузла, которое должно быть прикреплено и сохранять в хорошем состоянии на видном месте

рядом с каждым санузлом;

- (p) принять все необходимые меры для обеспечения того, чтобы никакие отходы, твердые или жидкие, не складывались или не накапливались в помещениях;
- (q) обеспечить, чтобы емкости (отличные от навозных ям и навозохранилищ), содержащие кровь, навоз, мусор, грязь или отходы, были закрыты плотно прилегающими крышками; и поддерживать в чистоте внутренние поверхности любого помещения или другого места, в котором свежее мясо или субпродукты производятся, разделяются, обрабатываются, хранятся или упаковываются; и
- (r) обеспечить систематическое уничтожение грызунов, насекомых и прочих вредителей.

2. (1) Ни одно лицо не должно заниматься обработкой свежего мяса, если он/она страдает или подозревается, что страдает, или является носителем любого заболевания или состояния, которое может привести к заражению лицом свежего мяса, или если лицо носит повязку на руках или предплечьях, отличную от водонепроницаемой повязки, защищающей неинфицированную рану.

(2) Как только любое лицо, занимающееся обработкой свежего мяса или крови, предназначенных для употребления в пищу человеком, узнает, что он/она страдает от такого заболевания или состояния или является их носителем, оно должно немедленно уведомить об этом факте арендатора или лицо, ответственное за помещения, которые, в свою очередь, должны незамедлительно уведомить Службы здравоохранения.

3. Каждое лицо, занимающееся убоем животных или работающее со свежим мясом или совершающее с ним операции, должно:

- (a) носить светлую обувь и рабочие костюмы или другую подходящую одежду, закрывающую волосы на голове и, при необходимости, на шее; все эти предметы одежды должны, за исключением одноразовых, легко очищаться, использоваться исключительно лицами, занимающимися убоем животных или работающими с неупакованным или упакованным свежим мясом, быть чистыми в начале каждого рабочего дня и обновляться в течение дня, по мере необходимости;
- (b) поддерживать в реально возможной степени чистоту путем тщательной и частой мойки таким образом, чтобы избежать любого риска загрязнения свежего мяса или крови, всех частей своего тела или одежды, которые могут соприкоснуться с любым свежим мясом или кровью; и, в частности, должно мыть руки горячей водой с мылом или другим моющим средством часто в течение рабочего дня и каждый раз, когда работа начинается и возобновляется, а также мыть кисти рук и руки таким образом сразу после контакта с животными или свежим мясом, которые являются зараженными или подозреваются в этом; не должно использовать одни и те же одноразовые полотенца более одного раза для вытирания кистей рук и рук;
- (c) закрывать любые открытые порезы или ссадины на любой открытой части своего тела подходящей водонепроницаемой повязкой;
- (d) гарантировать, что все оборудование и инвентарь, контактирующие со свежим мясом, очищаются и впоследствии стерилизуются в воде при температуре не ниже 82°C -
 - (i) до начала работы,
 - (ii) часто в течение каждого рабочего дня,
 - (iii) непосредственно после любого контакта со свежим мясом, которое является зараженным или подозревается в этом,
 - (iv) перед повторным использованием после любого перерыва в работе и
 - (v) в конце каждого рабочего дня;
- (e) перед тем, как принимать участие в убое животных, работать или совершать операции с неупакованным свежим мясом, получить медицинское свидетельство, подтверждающее отсутствие возражений против такой деятельности по соображениям общественного здравоохранения, и предоставить все такие медицинские свидетельства по запросу ВВ или ВГВС. Такое медицинское свидетельство должно обновляться ежегодно.

4. Ни одно лицо не должно:

- (a) мочиться, испражняться или плевать в помещениях, где забивают животных или обрабатывают мясо, за исключением санузлов;
- (b) приносить или хранить в какой-либо части помещений, где находится свежее мясо, какие-либо предметы, которые могут нанести ущерб поддержанию гигиены или надлежащему выполнению функций, закрепленных за этой частью помещений;
- (c) вытирать туши или какие-либо субпродукты;
- (d) употреблять табак в какой-либо части помещений, где может находиться свежее мясо или кровь, предназначенные для употребления в пищу человеком, или когда он/она обрабатывает такое мясо или кровь;
- (e) переодеваться в любой части помещения, где может находиться свежее мясо;
- (f) брать свежее мясо или кровь, предназначенные для употребления в пищу человеком, или любые элементы оборудования, которые могут соприкасаться с таким мясом или кровью, в помещение или другое место, где находится санузел;
- (g) приводить или разрешать приводить или оставлять в помещениях какое-либо существо или приводить какую-либо служебную собаку, или разрешать приводить или оставлять в любой части таких помещений, используемых для производства, разделки, переработки, обработки или хранения свежего мяса или для хранения крови, предназначенных для употребления в пищу человеком.

5. Каждое лицо, входящее в открытую зону для обработки мяса, должно соблюдать требования подпункта 3 (a) данной Части.

ЧАСТЬ II

Общие требования, применимые ко всем скотобойням и заводам по переработке мяса разводимых на фермах диких животных

1. Арендатор каждой скотобойни и завода по переработке разводимых на фермах диких животных должен гарантировать, что:

- (a) емкости, предназначенные для хранения крови, предназначенной для употребления в пищу человеком, четко маркируются и не используются для каких-либо других целей;
- (b) любые емкости для ошпаривания опорожняются и промываются по мере необходимости и тщательно очищаются в конце каждого рабочего дня;
- (c) перед послеубойным осмотром туши или субпродукты не соприкасаются друг с другом, во время охлаждения туши подвешивают таким образом, чтобы между ними всегда свободно циркулировал воздух;
- (d) выполняются очистка и дезинфекция загона;
- (e) содержимое каждой емкости, содержащей кровь, отходы и все навозные ямы вывозятся со скотобойни или завода по переработке разводимых на фермах диких животных с необходимой периодичностью для предотвращения неприятных явлений и, в любом случае, не реже одного раза в два дня; после того, как содержимое было удалено таким образом, емкость или яма тщательно очищается перед повторным использованием:

При этом содержимое навозных ям может оставаться на бойне более двух дней, при условии, что содержимое остается сухим, загон эксплуатируется с соблюдением санитарно-гигиенических требований, ямы после опорожнения тщательно очищаются перед повторным использованием;

- (f) шкуры, кожа, рога, копыта, свиная щетина и жир, не предназначенные для употребления в пищу человеком, собираются и вывозятся ежедневно за исключением тех случаев, когда они хранятся в помещении или помещениях, предназначенных для хранения таких продуктов; побочные продукты убоя, не предназначенные для употребления в пищу человеком, вывозятся из

помещений с необходимой периодичностью, чтобы предотвратить неприятные явления для общественного здравоохранения;

- (g) свежее мясо, отбракованное как непригодное для употребления в пищу человеком, помещается максимально быстро в комнату или емкость, предусмотренную для хранения такого мяса, таким образом, чтобы избежать любого риска загрязнения свежего мяса, предназначенного для употребления в пищу человеком; такое помещение должно быть закрыто, за исключением тех случаев, когда оно в обязательном порядке открывается для приема и вывоза непригодного мяса или по требованию ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора с целью осмотра и конфискации такого мяса.

2. На скотобойне или на заводе по переработке мяса разводимых на фермах диких животных все лица в процессе перемешивания крови, предназначенной для употребления в пищу человеком, должны исключить контакт своих рук или других частей своего тела с такой кровью;

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Требования к предубойным санитарно-гигиеническим осмотрам

(положения 5(4)(a)(i) и (iv), 5(5), 9(2)(a), 12(1)(a))

1. Животные, предназначенные для убоя для сбыта для употребления в пищу человеком, должны пройти предубойный санитарно-гигиенический осмотр на скотобойне перед убоем, и такой осмотр должен проводиться:

- (a) не позднее чем через 24 часа после получения;
- (b) не позднее чем через 24 часа до убоя; и
- (c) в любое другое время, если этого требует ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор.

2. Предубойный санитарно-гигиенический осмотр должен проводиться при достаточном естественном или искусственном освещении.

3. Предубойный санитарно-гигиенический осмотр должен определять:

- (a) проявляются ли у животных клинические признаки заболевания, которое может передаваться через свежее мясо людям или животным, или есть ли какие-либо признаки того, что такое заболевание может возникнуть;
- (b) проявляются ли у животных клинические признаки заболевания или нарушения, которое может сделать свежее мясо непригодным для употребления в пищу человеком;
- (c) находятся ли животные в состоянии травмы, утомления или стресса; и
- (d) имеются ли видимые доказательства того, что животным вводили вещества с фармакологическим действием или они употребляли какие-либо другие вещества, которые могут сделать свежее мясо непригодным для употребления в пищу человеком.

4. Запрещается убой животных для производства свежего мяса для употребления в пищу человеком, если:

- (a) они демонстрируют какое-либо из условий, указанных в пункте 3 (a), (b) и (d) данного Приложения;
- (b) они не отдыхали в течение достаточного периода времени, который в случае утомленных или подвергшихся стрессу животных остается на усмотрение ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора; или
- (c) у них обнаружена какая-либо форма клинического туберкулеза или неврологического заболевания.

5. В случае отсутствия ВВ или ВГВС, ветеринарно-санитарный инспектор может быть уполномочен Директором на проведение предубойного осмотра.

6. Животное, которое демонстрирует любое из условий, указанных в пункте 3(a) или (b) настоящего

Приложения, должно быть помещено и содержаться в той части загона, которая предусмотрена для изоляции животных, которые больны или травмированы или подозреваются в заболевании или травме. Все животные, получившие травмы и не страдающие каким-либо заболеванием, должны быть забиты при первой возможности.

7. Если после последующего предубойного санитарно-гигиенического осмотра ВВ или ВГВС не признают животное пригодным для убоя для употребления в пищу человеком, он или она может потребовать, чтобы животное было забито и разделано в помещении или, в качестве альтернативы, с использованием порядка эксплуатации и средств, указанных в пункте 1 (d) Приложения 2, или в случае скотобойни с низкой производительностью – после завершения убоя всех других животных, находящихся в настоящее время в загоне.

8. О любом случае жестокого обращения с животными должно быть сообщено ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором арендатору и Директору в письменной форме.

9. О любом подозреваемом случае заболевания, подлежащем уведомлению в соответствии с Законом о заболеваниях животных, следует незамедлительно сообщать Директору, ВВ, ВГВС или ветеринарному врачу. Животное следует изолировать, и случай следует рассматривать в соответствии с инструкциями указанного должностного лица.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Требования по убою и разделке, применимые к скотобойням и заводам по переработке мяса разводимых на фермах диких животных

(положения 5(4)(a)(i) и (v), 12(1)(a))

1. (1) Арендатор и лица, занимающиеся обработкой свежего мяса, должны гарантировать, что:

- (a) животные, привезенные в убойный цех любой скотобойни, были забиты незамедлительно;
- (b) на любой скотобойне, где забивают свиней и других животных, свиней забивают и разделяют в отдельном помещении или, в качестве альтернативы, с использованием порядка эксплуатации, указанного в пункте 2 Приложения 2;
- (c) методы убоя соответствуют положениям Закона о защите животных;
- (d) свежее мясо надлежащим образом защищено от риска заражения на всех этапах процесса убоя и разделки, а также во время хранения и отправки, в частности -
 - (i) процессы спуска крови и разделки не производятся на полу, исключается контакт туши и субпродуктов с полом,
 - (ii) во время процесса разделки принимаются надлежащие меры предосторожности, чтобы избежать риска выделения веществ и жидкостей из пищеварительного тракта, мочевого пузыря и матки любого животного, и
 - (iii) субпродукты удаляются из туши таким образом, чтобы избежать загрязнения субпродуктов или туши;
- (e) спуск крови выполняется незамедлительно, вся кровь сразу сливается в канализацию через соответствующий желоб или собирается в чистую емкость, предусмотренную для этой цели; если кровь предназначена для потребления человеком, она хранится таким образом, чтобы ее можно было легко идентифицировать с тушами, из которых она была спущена, пока туши не будут осмотрены в соответствии с Приложением 11;
- (f) следующее выбрасывается сразу после убоя:
 - (i) в случае овец и коз – голова, включая язык и мозг, если никакая его часть не предназначена для употребления в пищу человеком,
 - (ii) пенис, если он не предназначен для употребления в пищу человеком и ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор убеждены, что на нем нет патологических повреждений, и
 - (iii) другие органы, которые могут быть определены Директором.

- (g) без ущерба для пункта 1 (h) Приложения 2, пункта 1 (e) Части II Приложения 5, пункта 1 (e) Части II Приложения 6, пункта 1 (u) Части II Приложения 7, пункта 1 (r) Части III Приложения 7 и абзаца (n) данного Приложения и в соответствии с требованиями нормативного положения 11, желудки и кишечника забитых животных вывозятся из убойного цеха, или в случае завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных, из разделочной в закрытом виде и таким образом, чтобы они не контактировали с полом, максимально быстро после того, как они были отделены от туши, и чтобы они не открывались или не очищались в какой-либо части помещений, в которых есть кровь, предназначенная для потребления человеком, или любое свежее мясо, кроме желудков или кишечника;
- (h) забитых животных разделяют следующим образом:
- (i) в случае крупного рогатого скота, непарнокопытных животных и разводимых на фермах диких животных – путем удаления шкуры или кожи, миндалевидных желез, рогов или пантов (которые должны быть удалены во время свежевания), головы (за исключением тех случаев, когда уши должны оставаться на тушах крупного рогатого скота для любой цели сертификации, удаление ушей может быть отложено до завершения этой сертификации), половых органов (в соответствии с абзацем (f) (ii) настоящего Приложения), мочевого пузыря, нижних конечностей до запястных и предплюсневых суставов и в случае кормящих животных или животных, родивших или находящихся на большом сроке беременности, – вымени. Почки удаляют из их жировых оболочек и периренальных капсул,
 - (ii) в случае свиней – путем удаления миндалевидных желез, волос и щетины (если щетина удаляется с помощью средства для удаления щетины, тушу следует сразу же после этого промыть чистой питьевой водой) или кожи, когтей, половых органов (в соответствии с абзацем (f) (ii) настоящего Приложения), мочевого пузыря и в случае кормящих животных или животных, родивших или находящихся на большом сроке беременности, – вымени. Почки удаляют из их жировых оболочек и периренальных капсул, и
 - (iii) в случае овец и коз – путем удаления кожи, головы, половых органов (в соответствии с абзацем (f) (ii) настоящего Приложения), мочевого пузыря, нижних конечностей до запястных и предплюсневых суставов и в случае кормящих животных или животных, родивших или находящихся на большом сроке беременности, – вымени. Почки удаляют из их жировых оболочек и периренальных капсул;
- (i) при свежевании любой коровы соски не удаляются и оставляются нетронутыми для удаления вымени с туши;
- (j) в тканях вымени не делается надрез, за исключением случаев, когда это выполняется по указанию BV, BVBCS или ветеринарно-санитарного инспектора или непосредственно им;
- (k) не должны соприкасаться внешние поверхности кожи любого животного и любые субпродукты или освеженная или частично освеженная туша, не разрешается размещать головы с неснятой шкурой любого крупного рогатого скота младше шести недель, разводимых на фермах диких животных, овец или коз в любом помещении, в котором есть свежее мясо;
- (l) все шкуры и кожа вывозятся с любой части скотобойни или завода по переработке разводимых на фермах диких животных, содержащей любое свежее мясо или кровь, предназначенные для употребления в пищу человеком, максимально быстро после отделения от туши, и каждая такая шкура и кожа должны быть удалены таким образом, чтобы исключить их контакт с полом;
- (m) потрошение выполняется сразу после свежевания или удаления волос, в зависимости от обстоятельств, и завершается:
- (i) не позднее чем через 45 минут после оглушения,
 - (ii) в случае убоя по религиозным мотивам – не позднее, чем через 30 минут после спуска крови, или
 - (iii) в случае забитых туш и туш со спущенной кровью разводимых на фермах диких животных, доставленных на скотобойню или завод по переработке разводимых на фермах диких животных в соответствии с абзацем (e) Части I Приложения 7, максимально быстро;

- (n) в соответствии с абзацем (g) настоящего Приложения органы и внутренности любого животного хранятся таким образом, чтобы их можно было легко идентифицировать с тушей до тех пор, пока эта туша не будет осмотрена в соответствии с Приложением 11 и не будут отобраны все образцы, необходимые для анализа остаточных количеств; голова и лапы любого животного должны оставаться доступными для осмотра на скотобойне или на заводе по переработке разводимых на фермах диких животных, пока ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор не разрешит их удаление;
- (o) все туши лошадей, крупного рогатого скота и свиней должны быть разрезаны в продольном направлении по позвоночнику перед отправкой на осмотр в соответствии с Приложением 11, а любая другая туша или голова любого животного должны быть разрезаны в поперечном направлении, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым для проведения осмотра, предусмотренного Приложением 11;
- (p) туши забитых животных разделяются и обрабатываются таким образом, чтобы не препятствовать или не затруднять осмотр в соответствии с Приложением 11, и, в частности, туши не разрезаются и, в соответствии с абзацем (f) настоящего Приложения, никакая часть, кроме шкуры или кожи любого забитого животного, не вывозится со скотобойни или завода по переработке разводимых на фермах диких животных до тех пор, пока не будет завершен осмотр, предусмотренный в соответствии с Приложением 11, не будут отобраны все образцы, необходимые для анализа остаточных количеств, и не будут предприняты действия, которые могли бы изменить или уничтожить любые доказательства заболевания или заражения до проведения осмотра;
- (q) в соответствии с пунктом 3 Приложения 12, свежее мясо без необоснованных задержек помещается в холодильную камеру и постепенно доводится до внутренней температуры не выше 7 °C для туш, полутуш, полутуш, разрезанных на три оптовых отруба, и четвертин, и 3 °C для субпродуктов и затем постоянно поддерживается при этой температуре или ниже:

При условии, что свежее мясо не требуется охлаждать, если -

- (i) оно вывозится с любой скотобойни или завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных в течение 24 часов после убоя для доставки в помещения разделки или мясные цеха,
- (ii) такая транспортировка может быть выполнена в течение одного часа, и
- (iii) оно содержится с соблюдением санитарно-гигиенических требований перед вывозом из таких помещений;
- (r) мясо, полученное в результате обрезки проблемной зоны, отклоненное как непригодное для употребления в пищу человеком в соответствии с пунктом 8 Части IX Приложения 11, вывозится;
- (s) в свежем мясе не остался инвентарь; и
- (t) если при забое животного происходит излияние крови в полость легких, плевры не отделяются полностью от туши до тех пор, пока ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор не разрешат их удалить.

(2) Принимая во внимание технологические требования или если туши предназначены для производства традиционных продуктов из свинины или отрубов, ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор могут разрешить представить для осмотра свиные туши, не разделенные пополам.

2. На любой скотобойне, где в один и тот же день забивают и разделяют крупный рогатый скот, овец, коз или лошадей, арендатор должен обеспечить тщательную очистку и дезинфекцию убойного цеха между операциями убоя.

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Требования к послеубойному осмотру, применимые к скотобойням и заводам по переработке разводимых на фермах диких животных

(положения 5(4)(a)(i) и (v), 5(5), 9(2)(b) и (c), 12(1)(b), 14(1)(d))

ЧАСТЬ I

Общие требования

1. На каждой скотобойне и на каждом заводе по переработке мяса разводимых на фермах диких животных туши и субпродукты и, при необходимости, кровь каждого забитого животного, предназначенные для употребления в пищу человеком, должны незамедлительно проверяться ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарным инспектором, и любой такой ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор, должен учитывать:

- (a) возраст и пол животных;
- (b) уровень питания животных;
- (c) любые признаки ушибов или кровотечения;
- (d) любую местную или общую отечность;
- (e) эффективность спуска крови;
- (f) любую отечность, деформацию или другие отклонения от нормы костей, суставов, мускулатуры или пупка;
- (g) любые отклонения от нормы в консистенции, цвете, запахе (например, ярко выраженные половые запахи) и, в необходимых случаях, вкусе;
- (h) состояние плевры и брюшины; и
- (i) любые другие признаки отклонения от нормы.

2. Осмотр должен включать:

- (a) визуальный осмотр забитого животного и его органов;
- (b) пальпацию органов, указанных в Частях II-VII настоящего Приложения, и матки, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым;
- (c) разрезы органов и лимфоузлов, как указано в Частях II, III и VII настоящего Приложения; и
- (d) любые дополнительные разрезы или исследования, которые ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимыми.

ЧАСТЬ II

Особые требования к крупному рогатому скоту возрастом не менее шести недель

1. В случае крупного рогатого скота возрастом не менее шести недель осмотр должен включать:

- (a) визуальный осмотр головы и глотки после удаления миндалевидных желез, для чего необходимо детально осмотреть подчелюстные, заглоточные и околоушные лимфоузлы; исследование наружных (жевательных) щечных мышц выполняется путем не менее двух глубоких разрезов с каждой стороны, во внутренних (крыловидных) щечных мышцах должен быть сделан хотя бы один глубокий разрез с каждой стороны. Все разрезы должны быть сделаны параллельно нижней челюсти от ее верхнего мышечного прикрепления, а также должны быть выполнены визуальный осмотр и пальпация языка, отделенного для детального визуального осмотра ротовой полости и зева;
- (b) визуальный осмотр трахеи и легких, для чего выполняется пальпация легких; должны быть детально исследованы бронхиальные и медиастинальные лимфоузлы; если легкие предназначены для употребления в пищу человеком, трахея и основные ветви бронхов должны быть открыты в продольном направлении, а легкие должны быть разрезаны в задней трети под прямым углом к их основным осям;
- (c) визуальный осмотр перикарда и сердца, для чего последнее надрезают в продольном направлении, чтобы открыть желудочки и прорезать внутрижелудочковую перегородку;
- (d) визуальный осмотр диафрагмы после удаления плевры и брюшины.

- (e) визуальный осмотр и пальпация печени, печеночных и панкреатических лимфоузлов, для чего необходимо надрезать желудочную поверхность печени и основание хвостовой доли для исследования желчных протоков;
- (f) визуальный осмотр пищеварительного тракта, брыжейки, желудочных и брыжеечных лимфоузлов, для чего следует пальпировать желудочные и брыжеечные лимфоузлы; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, детально осмотреть их;
- (g) визуальный осмотр и пальпация селезенки с дальнейшим детальным осмотром, в случае необходимости.
- (h) визуальный осмотр почек после удаления жировой ткани и периренальной капсулы, и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, разрез почек и детальное исследование почечных лимфоузлов;
- (i) визуальный осмотр плевры и брюшины
- (j) визуальный осмотр половых органов; и
- (k) визуальный осмотр и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, пальпацию и разрез вымени коровы и ее лимфоузлов с этой целью; когда вымя отделяется от тушки и предназначается для употребления в пищу человеком, каждая его половина должна быть открыта длинным глубоким разрезом до тех пор, пока не будут детально исследованы млечные пазухи и лимфоузлы. Эти разрезы должны быть выполнены таким образом, чтобы они не загрязняли мясо.

ЧАСТЬ III

Особые требования к крупному рогатому скоту возрастом менее шести недель

1. В случае крупного рогатого скота возрастом менее шести недель осмотр должен включать:

- (a) визуальный осмотр головы и глотки, для чего необходимо детально исследовать заглоточные лимфоузлы; ротовую полость и зев осматривают, язык пальпируют;
- (b) визуальный осмотр трахеи и легких, для чего выполняется пальпация легких; должны быть детально исследованы бронхиальные и медиастинальные лимфоузлы; если легкие предназначены для употребления в пищу человеком, трахея и основные ветви бронхов должны быть вскрыты в продольном направлении, а легкие должны быть разрезаны в их задней трети под прямым углом к основным осям;
- (c) визуальный осмотр перикарда и сердца, для чего последнее надрезают в продольном направлении, чтобы открыть желудочки и прорезать внутривентрикулярную перегородку;
- (d) визуальный осмотр диафрагмы после удаления плевры и брюшины.
- (e) визуальный осмотр и пальпация печени и печеночных лимфоузлов;
- (f) визуальный осмотр панкреатических лимфоузлов, и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, разрез печени и детальное исследование печеночных лимфоузлов;
- (g) визуальный осмотр пищеварительного тракта, брыжейки, желудочных и брыжеечных лимфоузлов, для чего следует пальпировать желудочные и брыжеечные лимфоузлы; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, детально исследовать их;
- (h) визуальный осмотр и пальпация селезенки с дальнейшим детальным осмотром, в случае необходимости.
- (i) визуальный осмотр почек после удаления периренальной капсулы, и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, разрез почек и детальное исследование почечных лимфоузлов;
- (j) визуальный осмотр плевры и брюшины; и
- (k) визуальный осмотр и пальпация пупочной области и суставов; и, если ВВ, ВГВС или

ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, пупочная область должна быть разрезана, суставы вскрыты, и синовиальная жидкость исследована.

ЧАСТЬ IV

Особые требования к свиньям

1. В случае свиней осмотр должен включать:

- (a) визуальный осмотр головы и глотки, для чего необходимо детально исследовать подчелюстные лимфатические узлы;
- (b) визуальный осмотр рта, зева и языка;
- (c) визуальный осмотр трахеи и легких, для чего выполняется пальпация легких; должны быть детально исследованы бронхиальные и медиастинальные лимфоузлы; трахея и основные ветви бронхов должны быть вскрыты в продольном направлении, а легкие должны быть разрезаны в задней трети под прямым углом к их основным осям;
- (d) визуальный осмотр перикарда и сердца, для чего последнее надрезают в продольном направлении, чтобы открыть желудочки и прорезать внутрижелудочковую перегородку;
- (e) визуальный осмотр диафрагмы;
- (f) визуальный осмотр и пальпация печени и печеночных лимфоузлов; и визуальный осмотр панкреатических лимфоузлов;
- (g) визуальный осмотр пищеварительного тракта, брыжейки, желудочных и брыжеечных лимфоузлов, для чего следует пальпировать желудочные и брыжеечные лимфоузлы; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, детально исследовать их;
- (h) визуальный осмотр и пальпация селезенки с дальнейшим детальным осмотром, в случае необходимости.
- (i) визуальный осмотр почек, и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, разрез почек и детальное исследование почечных лимфоузлов;
- (j) визуальный осмотр плевры и брюшины;
- (k) визуальный осмотр половых органов;
- (l) визуальный осмотр вымени и супрамаммарных лимфоузлов, и, в случае свиноматок следует детально исследовать супрамаммарные лимфоузлы; и
- (m) визуальный осмотр и пальпация пупочной области и суставов молодняка; и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, пупочная область должна быть разрезана, суставы вскрыты.

2. Должно быть проведено исследование на *цистицерк свиной*, которое должно включать осмотр непосредственно видимых мышечных поверхностей, в частности, на уровне мышц бедра, складок диафрагмы, межреберных мышц, сердца, языка и гортани; и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, брюшная стенка и поясничные мышцы должны быть освобождены от жировой ткани.

3. Туша должна быть разделена по позвоночному столбу, и должны быть исследованы такие из следующих лимфоузлов, которые еще не были исследованы: поверхностные паховые, супрамаммарные, шейные, предпекторальные, предлопаточные, предгрудинные, поясничные, подвздошные, коленной складки; и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, детально исследована подколенная область.

ЧАСТЬ V

Особые требования относительно овец и коз

1. В случае овец и коз осмотр должен включать:

- (a) визуальный осмотр головы после свежевания, и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный

инспектор сочтет это необходимым, осмотр глотки, ротовой полости, языка, заглоточных и околоушных лимфоузлов;

- (b) визуальный осмотр трахеи и легких. Легкие пальпируются и разрезаются, а также детально исследуются бронхиальные и медиастинальные лимфоузлы;
- (c) визуальный осмотр перикарда и сердца и разрез сердца,
- (d) визуальный осмотр диафрагмы;
- (e) визуальный осмотр и пальпация печени и печеночных лимфоузлов; и визуальный осмотр панкреатических лимфоузлов. Желудочная поверхность печени должна быть разрезана для исследования желчных протоков;
- (f) визуальный осмотр пищеварительного тракта, брыжейки, желудочных и брыжеечных лимфоузлов;
- (g) визуальный осмотр, и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, пальпация селезенки;
- (h) визуальный осмотр почек, и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, разрез почек и детальное исследование почечных лимфоузлов;
- (i) визуальный осмотр плевры и брюшины
- (j) визуальный осмотр половых органов;
- (k) визуальный осмотр вымени и его лимфоузлов;
- (l) визуальный осмотр и пальпация пупочной области и суставов молодняка.

Если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, пупочная область должна быть разрезана, суставы вскрыты.

2. Если у ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора по мясу есть основания подозревать наличие гноеточивого заболевания в туше какой-либо овцы или ягненка, он или она должны:

- (a) осмотреть путем пальпации, а также путем исследования такие лимфоузлы, которые являются легкодоступными; и
- (b) в случае овцы, детально исследовать следующие лимфоузлы, которые еще не были осмотрены: предлопаточный, поверхностный паховый, коленной складки; и, в случае ягненка, детально исследовать такие лимфатические узлы, если он или она обнаружил признаки заболевания в ходе визуального осмотра или пальпации.

ЧАСТЬ VI

Особые требования относительно лошадей

1. В случае лошадей осмотр должен включать:

- (a) визуальный осмотр головы после удаления миндалевидных желез и, после отделения языка, глотки, для чего пальпируются подчелюстные, заглоточные и околоушные лимфоузлы; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет необходимым, должны быть выполнены визуальный осмотр и пальпация языка, отделенного для детального визуального осмотра ротовой полости и зева;
- (b) визуальный осмотр трахеи и легких, для чего выполняется пальпация легких; должны быть детально исследованы бронхиальные и медиастинальные лимфоузлы; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, лимфоузлы должны быть детально исследованы. Если легкие предназначены для употребления в пищу человеком, трахея и основные ветви бронхов должны быть вскрыты в продольном направлении, а легкие должны быть разрезаны в задней трети под прямым углом к их основным осям;
- (c) визуальный осмотр перикарда и сердца, для чего последнее надрезают в продольном направлении, чтобы вскрыть желудочки и прорезать внутривентрикулярную перегородку;

- (d) визуальный осмотр диафрагмы после удаления плевры и брюшины.
- (e) визуальный осмотр и пальпация печени и печеночных лимфоузлов; визуальный осмотр лимфоузлов поджелудочной железы; и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, разрез печени и лимфатических узлов печени и поджелудочной железы;
- (f) визуальный осмотр пищеварительного тракта, брыжейки, желудочных и брыжеечных лимфоузлов; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, детально исследовать желудочные и брыжеечные лимфоузлы;
- (g) визуальный осмотр и пальпация селезенки с дальнейшим детальным осмотром, в случае необходимости.
- (h) визуальный осмотр и пальпация почек после удаления периренальной капсулы, разрез почек и детальное исследование почечных лимфоузлов;
- (i) визуальный осмотр плевры и брюшины
- (j) визуальный осмотр половых органов;
- (k) визуальный осмотр вымени и супрамаммарных лимфоузлов; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, детально исследовать супрамаммарные лимфоузлы;
- (l) визуальный осмотр и пальпация пупочной области и суставов молодняка; и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, пупочная область должна быть разрезана, суставы вскрыты; и
- (m) для всех лошадей – обследование на меланоз и меланобластому. Прикрепление одной лопатки должно быть ослаблено, чтобы можно было исследовать мышцы и предлопаточный лимфоузел, почки должны быть исследованы после рассечения продольным разрезом, который вскрывает кору и мозговое вещество.

2. Исследование на сап должно выполняться путем тщательного исследования слизистых оболочек трахеи, гортани, носовых полостей, пазух и их разветвлений после рассечения головы в срединной плоскости и иссечения носовой перегородки.

ЧАСТЬ VII

Особые требования к разводимым на фермах диким животным

1. В случае разводимых на фермах диких животных осмотр должен включать:

- (a) визуальный осмотр головы и глотки после удаления миндалевидных желез, и должны быть детально исследованы подчелюстные и заглоточные лимфоузлы; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет необходимым, должны быть выполнены визуальный осмотр и пальпация языка, отделенного для детального визуального осмотра ротовой полости и зева;
- (b) визуальный осмотр трахеи и легких, для чего выполняется пальпация легких; должны быть детально исследованы бронхиальные и медиастинальные лимфоузлы; если легкие предназначены для употребления в пищу человеком, трахея и основные ветви бронхов должны быть открыты в продольном направлении, а легкие должны быть разрезаны в их задней трети под прямым углом к их основным осям;
- (c) визуальный осмотр перикарда и сердца, для чего последнее надрезают в продольном направлении, чтобы вскрыть желудочки и прорезать внутрижелудочковую перегородку;
- (d) визуальный осмотр диафрагмы после удаления плевры и брюшины;
- (e) визуальный осмотр и пальпация печени, печеночных и панкреатических лимфоузлов, для чего необходимо надрезать желудочную поверхность печени для исследования желчных протоков;
- (f) визуальный осмотр пищеварительного тракта, брыжейки, желудочных и брыжеечных лимфоузлов, для чего следует пальпировать желудочные и брыжеечные лимфоузлы; если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, детально исследовать их;

- (g) визуальный осмотр и пальпация селезенки с дальнейшим детальным осмотром, в случае необходимости.
- (h) визуальный осмотр почек после удаления периренальной капсулы, разрез почек и детальное исследование почечных лимфоузлов
- (i) визуальный осмотр плевры и брюшины
- (j) визуальный осмотр половых органов;
- (k) визуальный осмотр вымени и супрамаммарных лимфоузлов;
- (l) визуальный осмотр и пальпация пупочной области и суставов молодняка; и, если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор сочтет это необходимым, пупочная область должна быть разрезана, суставы вскрыты; и
- (m) нижние конечности.

2. Все туши крупных разводимых на фермах диких животных должны быть разрезаны в продольном направлении по позвоночному столбу перед отправкой на осмотр.

3. Если у ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора по мясу есть основания подозревать наличие гноеточивого заболевания в туше и внутренних органах, он или она должны провести визуальный осмотр и пальпацию легкодоступных лимфоузлов и подробно исследовать такие лимфоузлы, если он или она обнаружили признаки заболевания при визуальном осмотре или пальпации.

ЧАСТЬ VIII

Дополнительные требования при подозрении на туберкулез

1. Если у ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора по мясу есть основания подозревать, что какая-либо часть туши или субпродуктов любого животного заражена туберкулезом, он или она должны, помимо выполнения положений предыдущих частей настоящего Приложения:

- (a) в случае любой туши потребовать, чтобы туша была разделена, исследовать позвонки, ребра, грудину, спинной мозг и, если он/она сочтет это необходимым, головной мозг, и, если поражение почки видно или подозревается, разрезать почку;
- (b) в случае туши любого крупного рогатого скота, непарнокопытного или разводимого на ферме дикого животного, подробно исследовать следующие лимфоузлы (лимфоузлы, которые он или она еще не исследовали в соответствии с положениями Частей II, III, VI или VII настоящего Приложения), а именно: поверхностные паховые, препекторальные, предсердные, надгрудные, мечевидные, субдорсальные, межреберные, предлопаточные, подвздошные, подпоясничные, седалищные, коленной складки и подколенные, те лимфоузлы, которые с наименьшей вероятностью демонстрируют инфекцию при исследовании в первую очередь; и
- (c) в случае туши любой свиньи детально исследовать следующие лимфоузлы (лимфоузлы, которые он или она еще не исследовали в соответствии с положениями Части IV настоящего Приложения), а именно: поверхностные паховые, шейные, рентгеноспектральные, предлопаточные, субдорсальные, поясничные, подвздошные, коленной складки и, если он или она посчитает это необходимым, подколенные.

2. Если до убоя есть подозрение на то, что такое животное было заражено туберкулезом, оно должно быть забито отдельно в конце дневного убоя.

ЧАСТЬ IX

Показатели непригодности для потребления человеком

1. (1) Если при осмотре любой туши ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор убедится, что животное страдает одним из следующих заболеваний или состояний, он или она должны осмотреть всю тушу, а также все субпродукты и кровь, которые были удалены или собраны из нее как непригодные для употребления в пищу человеком:

- (a) Актинобациллез (генерализованный) или актиномикоз (генерализованный);

- (b) Анемия (в прогрессирующей стадии);
- (c) Сибирская язва;
- (d) Эмфизематозный карбункул;
- (e) Ботулизм;
- (f) Ушибы (обширные и тяжелые);
- (g) Бруцеллез (острый);
- (h) Казеозный лимфаденит с истощением;
- (i) Казеозный лимфаденит (генерализованный);
- (j) Цистицерк бычий (генерализованный);
- (k) Цистицеркоз;
- (l) Цистицерк овечий (генерализованный);
- (m) Разложение (общее);
- (n) Истощение (тяжелое);
- (o) Энтерит (острый);
- (p) Лихорадка;
- (q) Ящур;
- (r) Сап;
- (s) Желтуха (тяжелая);
- (t) Лимфаденит (генерализованный);
- (u) Злокачественная катаральная лихорадка крупного рогатого скота;
- (v) Мастит (острый, септический);
- (w) Меланоз (генерализованный);
- (x) Метрит (острый, септический);
- (y) Аномальный запах, связанный с заболеванием или другими состояниями, наносящими вред здоровью, или выраженный половой запах;
- (z) Отек (генерализованный);
- (aa) Перикардит (острый, септический);
- (bb) Перитонит (острый, диффузный, септический);
- (cc) Плеврит (острый, диффузный, септический);
- (dd) Пневмония (острый, септический);
- (ee) Пиемия;
- (ff) Бешенство;
- (gg) Сальмонеллез (острый);
- (hh) Саркоцист (генерализованный);
- (ii) Септицемия;

- (jj) Рожа свиней (острая);
- (kk) Чума свиней;
- (ll) Столбняк;
- (mm) Токсемия;
- (nn) Трихинеллез;
- (oo) Туберкулез (генерализованный);
- (pp) Туберкулез с истощением;
- (qq) Опухоли (злокачественные с вторичным ростом или множественные);
- (rr) Уремия; и
- (ss) Виремия.

О любом подозреваемом случае заболевания, подлежащем уведомлению в соответствии с Законом о заболеваниях животных, следует незамедлительно сообщать Директору, ветеринарному инспектору или ВГВС.

(2) ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор должен отбраковать как непригодные для употребления в пищу человеком туши любых мертворожденных или нерожденных животных и любых неполовозрелых животных, животных с отеками или в плохом физическом состоянии, вместе с любыми субпродуктами или кровью, удаленными или собранными из таких туш.

2. ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор должны отбраковать кровь любого животного как непригодную для употребления в пищу человеком, если он или она удостоверились в том, что:

- (a) что животное было поражено каким-либо инфекционным заболеванием; или
- (b) кровь загрязнена содержимым желудка или иными посторонними веществами.

3. ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор при определении, в контексте данной Части настоящего Приложения, является ли туберкулез генерализованным, должны принимать во внимание сумму признаков заболевания, степень и характер поражений по всей туше и, в частности, рассматривать свидетельство любого из следующих состояний как убедительные доказательства генерализованного туберкулеза:

- (a) милиарный туберкулез обоих легких с признаками туберкулеза в других зонах;
- (b) множественные и активно прогрессирующие туберкулезные поражения;
- (c) обширная туберкулезная инфекция лимфоузлов туши;
- (d) диффузные острые поражения туберкулеза как плевры, так и брюшины, связанные с увеличенным или туберкулезным лимфатическим узлом туши;
- (e) активные или недавние поражения, присутствующие в веществе любых двух из следующего – селезенка, почка, вымя, матка, яичник, яичко, головной и спинной мозг или их оболочки, в дополнение к туберкулезным поражениям в дыхательных и пищеварительных трактах; и
- (f) в случае телят – врожденный туберкулез.

4. (1) ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор удостоверились в том, что туша или субпродукты поражены туберкулезом, отличным от генерализованного туберкулеза или туберкулеза с истощением, он или она должны отбраковать следующие части туши и субпродуктов как непригодные для употребления в пищу человеком -

- (a) любая часть туши, пораженная локализованным туберкулезом, и любая другая часть, прилегающая к ней;
- (b) голова, включая язык, когда туберкулез присутствует в любом лимфатическом узле, связанном с головой или языком;

- (с) любой орган или внутренности, когда туберкулез присутствует в веществе или на его поверхности, или в любом связанном с ним лимфатическом узле.

(2) ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор должны отбраковать любую часть туши и любые субпродукты или кровь, загрязненные туберкулезным материалом, как непригодные для употребления в пищу человеком.

5. ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор должны рассматривать любое из следующих условий как убедительные доказательства генерализованного казеозного лимфаденита в контексте данной Части настоящего Приложения:

- (a) множественные, острые и активно прогрессирующие поражения казеозного лимфаденита; или
(b) множественные поражения казеозного лимфаденита, которые неактивны, но обширны.

6. (1) Если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор удостоверились в том, что-

- (a) что туша или субпродукты поражены казеозным лимфаденитом или любым другим гносточивым заболеванием; но
(b) заболевание не является генерализованным и не связано с истощением, он или она должны отбраковать следующие части туши и субпродукты как непригодные для употребления в пищу человеком:
- (i) любой орган и связанный с ним лимфоузел, когда заболевание присутствует на поверхности или в веществе этого органа или лимфоузла; и
(ii) когда его не существует, поражение и такие окружающие его части, которые он или она могут считать надлежащими, с учетом возраста и степени активности поражения.

(2) В контексте пункта (1) (b) (ii) старый очаг поражения, который плотно инкапсулирован, может рассматриваться как неактивный.

7. Цистицерк бычий:

(1) *Метод исследования:* Каждый ветеринарно-санитарный инспектор, обнаруживший признаки цистицеркоза («корь») у забитого животного во время осмотра, должен провести следующее дополнительное исследование -

Головы: Осмотровые разрезы внутренних и внешних мышц челюсти.

Язык: Осмотр поверхности и разрезы прикрепительных мышц и собственно языка.

Внутренности: Осмотр сердца и пищевода.

Желудок и кишечник: Осмотр внешней поверхности желудка и кишечника.

Туша: На каждой стороне туши должны быть сделаны следующие смотровые разрезы:

Мышцы лопатки за локтем: Семь разрезов.

Лопаточно-шейная часть (под которой понимаются мышцы дорсальной части грудной полости): Один разрез.

Грудная часть: Один разрез. Мышечная диафрагма: Два разреза.

Филе: Три разреза.

Помимо вышеизложенного, необходимо исследовать большую мышечную поверхность, вскрытую в результате разреза туши, и сделать три разреза в складках диафрагмы.

(2) Действия, которые необходимо предпринять в случае доказательства заражения цистицерком бычьим:

Если во время осмотра в соответствии с подпунктом (1):

- (a) десять или более кист цистицеркоза обнаружены в голове, языке, внутренностях, печени или

желудке и кишечнике; пораженная таким образом часть считается непригодной для употребления в пищу человеком;

- (b) от одной до девяти кист цистицеркоза обнаружены на большинстве срезованных поверхностей мускулатуры туши; в этом случае туша, зараженная таким образом, вместе с внутренними органами должна быть признана непригодной для употребления в пищу человеком, за исключением тех случаев, когда они:
- (i) подвергаются холодному хранению к удовлетворению и под контролем Директора или местных властей; холодное хранение туш и внутренних органов осуществляется в течение 14 дней непрерывно, при постоянной температуре минус 10 °C или ниже;
 - (ii) подвергаются замораживанию, к удовлетворению и под контролем Директора или местных властей, в туннельном скороморозильном аппарате таким образом, чтобы температура в термическом центре туши или внутренностей снизилась не более чем до минус 15 °C в течение 24 часов с начала шоковой заморозки; сразу после этого туша и внутренности хранятся в холодильнике при температуре не выше минус 10 °C в течение непрерывного периода не менее 72 часов;
 - (iii) подвергаются кипячению до появления однородного серого цвета на свежем поперечном срезе; или
 - (iv) подвергаются термической стерилизации в герметично закрытых контейнерах.

8. ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор должны отбраковать мясо, полученное в результате обрезки проблемной зоны, как непригодное для употребления в пищу.

9. Если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор удостоверились в том, что вся или любая часть туши или каких-либо субпродуктов поражена каким-либо заболеванием или состоянием, отличным от указанного в пунктах 1-7 настоящей Части, или что они загрязнены, он или она должны отбраковать как непригодные для употребления в пищу человеком всю тушу и субпродукты или такую меньшую их часть, которую он или она сочтет подходящей для обстоятельств дела.

10. Если ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор удостоверились в том, что часть туши или каких-либо субпродуктов поражена небольшим локальным паразитарным заболеванием, не передающимся человеку, он или она может по своему усмотрению отбраковать как непригодные для употребления в пищу человеком часть туши или субпродуктов, пораженных таким образом, вместе с тканью, непосредственно их окружающей.

11. Если кровь или субпродукты нескольких животных собраны в одну емкость, ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор должны отбраковать как непригодное для употребления в пищу все содержимое этой емкости, если свежее мясо любого из животных, у которых была собрана кровь или получены субпродукты, признано непригодным для употребления в пищу человеком.

12. По указанию Директора ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарный инспектор должны проверить свежее мясо свиней на наличие трихинеллеза и отбраковать как непригодное для употребления в пищу человеком свежее мясо, пораженное таким образом.

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Требования, применимые ко всем помещениям по разделке мяса

(положение 5(4)(a)(ii))

1. В настоящем Приложении:

«соответствующие емкости» означают емкости, указанные в пункте 1 (g) Приложения 1 и пункте 1 (f) Части I Приложений 5 и 6; и

«охлаждаемое помещение» означает помещение, указанное в пункте 1 (a) Приложения 3 и пункте 1 (i) Части I Приложения 5.

2. Арендатор помещений для разделки туш должен гарантировать, что:

- (a) любое мясо из указанного в подпунктах (i) – (vi) ниже, разделяется, подготавливается или, если оно не упаковано, хранится (в зависимости от обстоятельств) в случае подпунктов (i), (ii) и

(iii) ниже, в отдельном помещении, или в других случаях, от неупакованного свежего мяса, и в случае подпунктов (iv), (v) и (vi) ниже, отдельно от неупакованного свежего мяса -

- (i) мясо птицы,
- (ii) мясо разводимых на фермах диких животных семейства «зайцевые» (Leporidae),
- (iii) мясо дичи,
- (iv) фарш, приготовленный с добавлением специй или аналогичных веществ,
- (v) мясные субпродукты и
- (vi) мясная продукция,

и любое помещение, используемое для таких операций, должно быть тщательно очищено и продезинфицировано перед тем, как снова использоваться для разделки, приготовления или хранения свежего мяса;

- (b) продукты (отличные от свежего мяса), указанные в абзаце (a) данного пункта, разделяются, подготавливаются или, если они не упакованы, хранятся (в зависимости от обстоятельств) отдельно друг от друга;
- (c) без ущерба для пункта 3 настоящего Приложения, как только свежее мясо, предназначенное для разделки, поступает в помещения для разделки, оно помещается в охлаждаемое помещение, предназначенное для приема и хранения такого мяса до разделки, и содержится там при внутренней температуре, не более 7 °C для туш, полутуш, полутуш, разрезанных на три оптовых отруба, и четвертин, и 3 °C для субпродуктов;
- (d) без ущерба для пункта 3 настоящего Приложения, свежее мясо доставляется в разделочную по мере необходимости, чтобы оно оставалось в этом помещении только в течение минимального времени, требуемого для выполнения необходимых операций по разделке, и после завершения разделки, завертывания и упаковки такого мяса без необоснованных задержек мясо помещается в охлаждаемое помещение, где поддерживается внутренняя температура не более 7 °C для разделанного свежего мяса и 3 °C для субпродуктов;
- (e) свежее мясо, поступающее в помещения, проверяется и, в случае необходимости, разделяется, и рабочие места для этого оборудуются подходящими техническими средствами и надлежащим освещением;
- (f) без ущерба для пункта 3 настоящего Приложения разделка не производится до тех пор, пока свежее мясо не достигнет внутренней температуры не более 7 °C для туш, полутуш, полутуш, разрезанных на три оптовых отруба, и четвертин, и 3 °C для субпродуктов; во время операций разделки, завертывания и упаковки внутренняя температура такого мяса поддерживается не выше 7 °C для туш и отрубов и 3 °C для субпродуктов, за исключением разделочных помещений с низкой пропускной способностью, где во время разделки температура помещения не превышает 12 °C;
- (g) при разделке из свежего мяса удаляются осколки костей и сгустки крови;
- (h) туши, субпродукты или разделанное свежее мясо не вытираются;
- (i) свежее мясо, полученное в результате разделки и не предназначенное для употребления в пищу человеком, собирается в соответствующие емкости по мере разделки;
- (j) в свежем мясе не остался инвентарь; и
- (k) в случае свежего мяса крупного рогатого скота выраженная нервная и лимфатическая ткань удаляется и собирается в соответствующие емкости и не используется для употребления в пищу человеком.

3. Независимо от положений пункта 2 настоящего Приложения или пункта 1 (1) (p) Приложения 10:

- (a) свежее мясо можно разрезать без предварительного охлаждения при соблюдении следующих условий:

- (i) свежее мясо доставляется напрямую и без риска заражения со скотобойни или завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных в помещения для разделки в пределах той же группы зданий;
 - (ii) разделка должна выполняться незамедлительно; и
 - (iii) по завершении разделки, заворачивания и упаковки свежее мясо сразу же перемещается в охлаждаемое помещение, где внутренняя температура постепенно доводится до не более 7 °C для разделанного свежего мяса и 3 °C для субпродуктов;
- (b) свежее мясо крупного рогатого скота, овец и свиней после помещения в охлаждаемое помещение может быть разделано до достижения внутренней температуры не более 7 °C для туш и отрубов и 3 °C для субпродуктов, при условии -
- (i) свежее мясо доставляется напрямую и без риска заражения со скотобойни или помещений для разделки в пределах той же группы зданий;
 - (ii) разделка происходит, если температура была достигнута, в случае свежего мяса крупного рогатого скота, в течение 48 часов после окончания операций по убою или, в случае свежего мяса овец и свиней, в течение 20 часов после окончания операций по убою;
 - (iii) после завершения разделки, заворачивания и упаковки свежее мясо сразу же перемещается в охлаждаемое помещение, где внутренняя температура постепенно доводится до не более 7 °C для туш и отрубов и 3 °C для субпродуктов; и
 - (iv) время между поступлением свежего мяса в разделочную и его поступлением в охлаждаемое помещение не должно превышать один час.

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

Санитарно-гигиеническая маркировка

(положения 9(2)(d), 12(2), 14(1)(e), 14(2))

1. Санитарно-гигиеническая маркировка должна наноситься государственным ветеринарным врачом. С этой целью он или она должны хранить и поддерживать в работоспособном состоянии под своей ответственностью:

- (a) инструменты, предназначенные для санитарно-гигиенической маркировки мяса, которые он или она может передать вспомогательному персоналу только во время маркировки и на время, необходимое для этой цели; и
- (b) этикетки и упаковочный материал, если они маркированы, как предусмотрено в данном Приложении. Этикетки, пломбы и упаковочный материал должны быть переданы вспомогательному персоналу в то время, когда они будут использоваться, и в необходимом количестве.

2. Санитарно-гигиеническая маркировка должна представлять собой знак, состоящий из двух концентрических окружностей диаметром не менее 35 мм для внутреннего круга и диаметром не менее 55 мм для внешнего круга, с указанием следующей информации:

- (a) в верхней части слово «БОТСВАНА»;
- (b) в центре регистрационный номер ветеринарной службы, присвоенный предприятию; и
- (c) в нижней части слово «ПРИГОДНО».

Буквы должны быть высотой не менее 8 мм, а цифры – не менее 10 мм.

3. Туши должны быть проштампованы чернилами с нанесением следующих меток:

- (a) Туши крупного рогатого скота, телят, овец, ягнят, коз, козлят и свиней должны иметь не менее четырех меток, а именно не менее одной метки на каждой четверти;
- (b) головы со снятой шкурой крупного рогатого скота, телят, овец, коз и свиней – по одной метке с каждой стороны;

- (с) языки крупного рогатого скота и телят, внутренности крупного рогатого скота, телят, свиней, овец и коз – одна метка;
- (d) страусы – по две метки с каждой стороны, а именно на груди и бедре.

4. Для удаления со скотобойни, внутренности, которые не маркированы поштучно, должны быть маркированы путем нанесения метки на этикетку, которая прикрепляется к внутренностям или контейнеру.

5. Несмотря на положения, содержащиеся в пунктах 2 и 3 настоящего Приложения, Директор может потребовать или разрешить маркировку роликами на конкретной скотобойне, при этом она должна соответствовать требованиям, указанным в пункте 2 настоящего Приложения.

6. Отрубы, полученные на лицензированных заводах по разделке туш от официально маркированных туш, должны быть проштампованы чернилами в соответствии с пунктом 2 настоящего Приложения, если они не были завернуты или упакованы, а ребра должны иметь маркировку, позволяющую идентифицировать скотобойню происхождения.

7. Завертывание и упаковка всегда должны иметь маркировку в соответствии с пунктом 8 настоящего Приложения.

8. (1) Завернутые нарезанное мясо и субпродукты, включая нарезанную ломтиками печень крупного рогатого скота, должны иметь санитарно-гигиеническую маркировку в соответствии с пунктом 2 настоящего Приложения. На метке должен быть указан регистрационный номер ветеринарной службы, присвоенный заводу по разделке, а не скотобойне. Знак должен быть напечатан на упаковке или нанесен на этикетку, прикрепленную к упаковке. Директор может потребовать, чтобы на метке был указан серийный номер. В случае упаковки субпродуктов на скотобойне, номер, включенный в маркировку, должен быть регистрационным номером ветеринарной службы, присвоенным соответствующей скотобойне.

(2) На упаковке должна быть санитарно-гигиеническая маркировка, описанная в пункте 2 настоящего Приложения; маркировка должна быть проставлена на штампе, проставленном на упаковке таким образом, чтобы он разрывался при вскрытии упаковки. На штампе должен быть указан серийный номер.

9. Мясо непарнокопытных и его упаковка маркируются шестигранным штампом, размер которого должен быть не менее 35 мм в поперечнике. Маркировка должна содержать информацию, указанную в пункте 2 настоящего Приложения.

10. Чернила, которые будут использоваться для штампа, должны быть безопасными для использования в пищевых продуктах, предназначенных для употребления в пищу человеком и одобренных Директором.

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

Требования к завертыванию и упаковке свежего мяса

(положение 14(1)(h))

ЧАСТЬ I

Завертывание

1. Арендатор любых помещений должен гарантировать, что:

- (a) любой материал для завертывания свежего мяса не вызывает ухудшения органолептических характеристик такого мяса и не передает ему каких-либо веществ, вредных для здоровья человека;
- (b) в соответствии с пунктом 2 Части II настоящего Приложения, используется только прозрачный и бесцветный оберточный материал, за исключением случаев, когда используемый оберточный материал соответствует требованиям абзаца (e);
- (c) операция завертывания выполняется сразу после разделки с соблюдением санитарно-гигиенических требований, и этот оберточный материал не используется повторно для завертывания свежего мяса;
- (d) нарезанное свежее мясо, отличное от отрубов свиной грудинки и свиного жира, завертывается в соответствии с требованиями абзацев (a) и (b) настоящего пункта, если оно не перевозится в подвешенном виде;

- (e) свежее мясо в оберточном материале упаковывается в соответствии с требованиями Части II настоящего Приложения, за исключением случаев, когда используемый оберточный материал отвечает требованиям упаковки в соответствии с положениями пункта 1 (a), (b) и (c) Части II настоящего Приложения; в этом случае мясо не нужно упаковывать; и
- (f) все свежее мясо, завернутое коммерческими порциями, предназначенное для прямого сбыта потребителю, имеет изображение санитарно-гигиенической маркировки на оберточном материале или на хорошо видимой этикетке, прикрепленной к оберточному материалу. На этикетке должен быть указан регистрационный номер ветеринарной службы, присвоенный заводу по разделке.

ЧАСТЬ II

Упаковка

2. Арендатор любых помещений должен гарантировать, что:

- (a) любой материал, используемый для упаковки свежего мяса, является достаточно прочным, чтобы защитить мясо во время погрузочно-разгрузочных работ и транспортировки, и не вызывает ухудшения органолептических характеристик мяса и не передает ему каких-либо веществ, вредных для здоровья человека;
- (b) любой материал, используемый для упаковки свежего мяса, не используется повторно для этой цели, за исключением случаев, когда он изготовлен из устойчивого к коррозии и непроницаемого вещества, которое легко чистить и которое было очищено и продезинфицировано перед повторным использованием для упаковки мяса;
- (c) каждая упаковка имеет санитарно-гигиеническую маркировку либо на упаковке, либо на хорошо видимой этикетке, прикрепленной к упаковке или оберточному материалу, что соответствует требованиям пункта 1 (f) Части I настоящего Приложения;
- (d) санитарно-гигиеническая маркировка включает регистрационный номер помещений для разделки или, в случае субпродуктов, которые заворачиваются или упаковываются на скотобойне, номер этой скотобойни;
- (e) санитарно-гигиеническая маркировка нанесена таким образом, что разрывается при открытии упаковки;
- (f) этикетки имеют серийную нумерацию.

3. Арендатор каждой скотобойни или завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных, где субпродукты готовятся, очищаются, расфасовываются и упаковываются в одном помещении в соответствии с пунктом 1 (n) Приложения 2, пунктом 1 (x) Части II Приложения 7 и пунктом 1 (t) Части III Приложения 7, и арендатор всех помещений для разделки, в которых свежее мясо разделяется, расфасовывается и упаковывается в одном помещении, должны обеспечить соблюдение следующих условий-

- (a) на период хранения упаковочные и оберточные материалы должны быть заключены в защитный чехол с соблюдением санитарно-гигиенических требований в специально отведенном для этого помещении; такое помещение никоим образом не должно сообщаться с помещениями, содержащими вещества, которые могут загрязнить свежее мясо;
- (b) в помещении, в котором хранятся упаковочные и оберточные материалы, не должно быть пыли и паразитов, и такие материалы нельзя хранить на полу;
- (c) упаковочный материал должен быть собран с соблюдением санитарно-гигиенических требований перед доставкой в помещение, где упаковывается свежее мясо;
- (d) место, в котором упаковывается свежее мясо, должно быть достаточно большим и организовано таким образом, чтобы гарантировать выполнение операций с соблюдением санитарно-гигиенических требований;
- (e) упаковочные и оберточные материалы должны доставляться в помещение с соблюдением санитарно-гигиенических требований и должны использоваться незамедлительно, и лица, работающие со свежим мясом, не должны выполнять операции с упаковкой, за исключением случаев, когда она является непористой и устойчива к коррозии; и;

- (f) непосредственно после завертывания и упаковки свежее мясо должно быть помещено в охлаждаемое помещение, указанное в пункте 1 (i) Приложения 2 или пункте 1 (a) (ii) Приложения 3 или пункте 1 (i) Части I Приложения 5 или пункта 1 (i) Части II Приложения 7 или пункта 1 (i) Части III Приложения 7.

ПРИЛОЖЕНИЕ 15

Требования к хранению свежего мяса в холодильных камерах

(положения 5(4)(a)(iii), 14(1)(g))

1. Арендатор холодильного склада должен гарантировать, что свежее мясо:
 - (a) поддерживается при постоянной внутренней температуре не более 7 °C для туш и отрубов, 3 °C для субпродуктов и -12 °C для свежего замороженного мяса;
 - (b) обрабатывается, загружается, выгружается и хранится с соблюдением санитарно-гигиенических требований и, в частности, загружается и выгружается под навесом;
 - (c) надлежащим образом защищено во время хранения от риска загрязнения, включая порчу;
 - (d) поддается идентификации в отношении происхождения во время хранения;
 - (e) поддается идентификации в отношении даты убоя животных, от которых было получено свежее мясо, и даты разделки; и
 - (f) предоставляется для осмотра по запросу ветеринарно-санитарного инспектора, ВВ или ВГВС.
2. Арендатор холодильного склада должен гарантировать, что:
 - (a) если завернутое свежее мясо доставляется на холодильный склад для замораживания, оно не хранится на деревянных поддонах и во время замораживания подвешивается либо с помощью системы рельсовых направляющих, либо на соответствующих рамах из материала, устойчивого к коррозии;
 - (b) непригодное мясо не хранится в одном помещении с другим свежим мясом;
 - (c) неупакованное свежее мясо хранится отдельно от, или в других случаях, упакованного свежего мяса.

ПРИЛОЖЕНИЕ 16

Замораживание свежего мяса

(положения 5(4)(a)(iii) и 14(1)(i))

1. Арендатор любых помещений, в которых должно быть заморожено свежее мясо, должно гарантировать, что свежее мясо, предназначенное для замораживания:
 - (a) незамедлительно замораживается (что не препятствует начальному периоду стабилизации, в случае необходимости);
 - (b) замораживается с соблюдением санитарно-гигиенических требований, быстрым методом с использованием подходящего оборудования; и, в случае скотобойни или помещения для разделки, в помещениях в том же помещении, где оно было произведено или разделано, в зависимости от обстоятельств;
 - (c) замораживают до достижения внутренней температуры минус 12 °C или ниже и не хранят в дальнейшем при более высокой температуре; и
 - (d) четко штампуются перед замораживанием, чтобы указать месяц и год, в котором оно замораживается, или после замораживания к нему прикрепляется этикетка с вышеуказанной информацией, или, если свежее мясо завертывается или упаковывается, оберточный или упаковочный материал, в который оно помещается после замораживания, четко и разборчиво маркируется с вышеуказанной информацией.

2. Арендатор любой холодильной камеры должен гарантировать, что свежее мясо, предназначенное для замораживания в холодильной камере, поступает непосредственно со скотобойни или завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных и что официальные пломбы не повреждены.

ПРИЛОЖЕНИЕ 17

Требования к транспортировке свежего мяса, применимые к арендаторам или лицам, ответственным за контроль и управление транспортом

(положение 14(1)(j))

1. Свежее мясо или свежие мясные продукты со скотобойни, предназначенные для сбыта и для употребления в пищу, не должны перевозиться ни в каких транспортных средствах или самолетах, кроме грузовиков-рефрижераторов, за исключением тех случаев, когда использование транспортного средства или самолета не было одобрено в письменной форме BV или OV.

2. В соответствии с пунктом 1(q) Приложения 10, свежее мясо должно загружаться при температуре не более 7 °C для туш и отрубов, 3 °C для субпродуктов и -12 °C для замороженного свежего мяса и перевозиться в транспортных средствах, сконструированных и оборудованных таким образом, чтобы мясо сохранялось при такой температуре в течение всего периода транспортировки.

3. Внутренние поверхности транспортных средств, используемых для перевозки свежего мяса, и любые другие части транспортных средств, которые могут соприкасаться с таким мясом, должны быть обработаны таким образом, чтобы можно было эффективно проводить их очистку и дезинфекцию; они должны быть изготовлены из материала, устойчивого к коррозии, который не вызывает ухудшения органолептических характеристик мяса и не делает его опасным для здоровья человека.

4. (1) Транспортные средства, используемые для перевозки свежего мяса, должны быть оборудованы эффективными устройствами для защиты мяса от проникновения насекомых и пыли и должны быть водонепроницаемыми.

(2) Если такие транспортные средства используются для перевозки туш, полутуш, четвертей и неупакованного нарезанного свежего мяса, они должны быть оборудованы приспособлениями из материала, устойчивого к коррозии, для подвешивания мяса на такой высоте, чтобы исключить контакт свежего мяса с полом:

При этом приспособления для подвешивания такого мяса не требуются, если мясо перевозится самолетом. В транспортных средствах должны быть подходящие приспособления, устойчивые к коррозии, предназначенные для загрузки, хранения и разгрузки мяса с соблюдением санитарно-гигиенических требований, при этом мясо должно быть надлежащим образом упаковано.

5. Транспортные средства, используемые для перевозки живых животных или любых веществ, которые могут нанести вред свежему мясу или загрязнить его, не должны использоваться для перевозки такого мяса.

6. Свежее мясо нельзя перевозить в одном транспортном средстве одновременно с любым другим продуктом, который может повлиять на гигиену такого мяса или загрязнить его, за исключением тех случаев, когда он перевозится таким образом, чтобы не загрязнять мясо; упакованное мясо не должно перевозиться в одном транспортном средстве одновременно с неупакованным мясом, если не предусмотрено надлежащее физическое разделение, чтобы изолировать неупакованное мясо от упакованного мяса.

7. Желудки должны быть ошпарены или очищены, а ноги и головы ошпарены, или с них должны быть удалены волосы и кожа перед перевозкой в транспортном средстве, содержащем другое свежее мясо, и они должны быть строго отделены от свежего мяса.

8. Свежее мясо нельзя перевозить в транспортных средствах, которые не были надлежащим образом очищены и продезинфицированы.

9. Туши, полутуши, оптовые отрубы полутуш и четвертины, кроме замороженного свежего мяса, упакованного с соблюдением санитарно-гигиенических требований, должны быть подвешены на протяжении всего периода перевозки, за исключением случаев, когда такое мясо перевозится самолетом, в котором имеются подходящие, устойчивые к коррозии технические средства, предназначенные для погрузки, хранения и разгрузки свежего мяса с соблюдением санитарно-гигиенических требований. Другие отрубы и субпродукты, кроме внутренностей, должны быть подвешены или помещены на опоры, если они

не помещены в упаковки из материала, устойчивого к коррозии. Опоры должны быть чистыми и устойчивыми к коррозии, а упаковка должна соответствовать требованиям Приложения 14.

10. Внутренности можно перевозить только в прочных, чистых и непроницаемых контейнерах с крышками или упаковках, которые можно использовать повторно только после очистки и дезинфекции.

11. Все лица, занимающиеся загрузкой-разгрузкой и перевозкой мяса или мясных продуктов со скотобойни, должны принимать все меры предосторожности, которые, по мнению Директора, ВВ, ВГВС или ветеринарно-санитарного инспектора, разумно необходимы для предотвращения загрязнения мяса или мясных продуктов.

12. Любое лицо, нанимающее работника для перевозки мяса на скотобойню или из нее или загрузки-разгрузки мяса из транспортного средства, должно контролировать, чтобы такой работник носил чистый и стирающийся головной убор и защитную одежду во время выполнения этих операций.

Это требование не распространяется на перевозку мяса, упакованного в непроницаемый материал.

13. Любое лицо, перевозящее красное мясо, свинину или птицу в замороженном состоянии на расстояние 100 км или более или в охлажденном состоянии на расстояние 20 км или более, должно использовать холодильный транспорт.

ПРИЛОЖЕНИЕ 18

Заявление на получение разрешительной лицензии

(положение 5(7))

ЗАКОН О ЖИВОТНОВОДСТВЕ И МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ОСМОТР МЯСА И
КОНТРОЛЬ СКОТОБОЕН КОРОВ, СВИНЕЙ И БАРАНОВ), 2004 Г.

ЗАЯВЛЕНИЕ НА ПОЛУЧЕНИЕ РАЗРЕШИТЕЛЬНОЙ ЛИЦЕНЗИИ

1. ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ (АРЕНДАТОРЕ)	
Имя арендатора объекта:	
Почтовый адрес арендатора:	
Имя ответственного лица объекта:	
2. ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ	
Тип объекта: Скотобойня / Завод по разделке туш / Холодильный склад / Объект по переработке разводимых на фермах диких животных / Место забоя в сельской местности (Положение 5 (6))	
Название объекта:	
Почтовый адрес объекта:	
Фактический адрес объекта (включая город / село и район):	
Предыдущий номер положения (при наличии):	
Тип животного: Крупный рогатый скот / овцы и козы / свиньи / страусы / прочее (указать)	
Пропускная способность: Низкая / Средняя / Высокая	
Средняя недельная пропускная способность:	
Обычное время и продолжительность убоя:	
3. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ЗАЯВИТЕЛЕ (ПРИ НАЛИЧИИ)	
4. ПОДПИСЬ ЗАЯВИТЕЛЯ	
Если нижеподписавшийся настоящим подает заявление на получение Разрешительной лицензии на вышеуказанный объект в соответствии с положением 5 (3) Закона о животноводстве и мясной промышленности (осмотр мяса и контроль скотобоен коров, свиней и баранов) от 2004 г. или регистрацию в соответствии с разделом 4 Закона.	
Подпись (арендатора объекта):	Дата:
	Место:

ПРИЛОЖЕНИЕ 19
Разрешительная лицензия
(положение 5(8))

ЗАКОН О ЖИВОТНОВОДСТВЕ И МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ОСМОТР МЯСА И
КОНТРОЛЬ СКОТОБОЕН КОРОВ, СВИНЕЙ И БАРАНОВ), 2007 Г.

РАЗРЕШИТЕЛЬНАЯ ЛИЦЕНЗИЯ

Настоящим удостоверяю, что (тип объекта), описанный ниже, является
лицензированным/зарегистрированным (тип объекта) в соответствии с положением 5 Закона о
животноводстве и мясной промышленности 2007 года, и что ему был присвоен № в качестве
идентификационного номера.

Название типа объекта:

Описание объекта:

Категория объекта:

Имя арендатора

Фактический адрес (тип объекта):

Особые условия, при которых (тип объекта) может работать:

Подпись

Директор по вопросам ветеринарии и производства Дата Печать

Лицензия действительна до _____ 20__ г. и должна постоянно демонстрироваться на вышеуказанном
объекте.

ПРИЛОЖЕНИЕ 20

Заявление на обновление или передачу помещений

(положение 6(3))

ЗАКОН О ЖИВОТНОВОДСТВЕ И МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ОСМОТР МЯСА И
КОНТРОЛЬ СКОТОБОЕН КОРОВ, СВИНЕЙ И БАРАНОВ), 2007 Г.

ЗАЯВЛЕНИЕ НА ОБНОВЛЕНИЕ ИЛИ ПЕРЕДАЧУ ПОМЕЩЕНИЙ

1. ХАРАКТЕР ЗАЯВЛЕНИЯ	
Настоящим подаю заявление на продление/передачу* лицензии в отношении зарегистрированного (тип помещений), указанного ниже, на период с..... до	
* <i>Ненужное зачеркнуть</i>	
Подтверждаю, что никаких изменений в скотобойне / помещениях не было сделано с момента получения предыдущей лицензии, и категория скотобойни остается той же.	
2. ОПИСАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ	
Название помещений:	
Описание помещений:	
Номер лицензии	
3. ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПЕРЕДАЧЕ (если применимо)	
Имя нового владельца:	
Имя заявителя:	
Подпись заявителя:	Дата:

ПРИЛОЖЕНИЕ 21

Заявление на изменения или дополнения помещений
(положение 5(10)(a))

ЗАКОН О ЖИВОТНОВОДСТВЕ И МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ОСМОТР МЯСА И
КОНТРОЛЬ СКОТОБОЕН КОРОВ, СВИНЕЙ И БАРАНОВ), 2007 Г.

ЗАЯВЛЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЯ ИЛИ ДОПОЛНЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

1. ХАРАКТЕР ЗАЯВЛЕНИЯ	
Настоящим обращаюсь за разрешением на внесение изменений/дополнений * в помещения, указанные ниже, и прилагаю подробную информацию о них.	
* <i>Ненужное зачеркнуть</i>	
2. ОПИСАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ	
Название помещений:	
Описание помещений:	
Номер лицензии	
Почтовый адрес помещений:	
Фактический адрес помещений (включая район):	
3. ИНФОРМАЦИЯ О СОБСТВЕННИКЕ:	
Имя нового владельца:	
Почтовый адрес заявителя:	
Фактический адрес заявителя:	
Подпись заявителя:	Дата:

ПРИЛОЖЕНИЕ 22

Заявление о сопровождении животного на убой, если оно травмировано или подозревается в травме

(положение 18(2)(a))

ЗАКОН О ЖИВОТНОВОДСТВЕ И МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ОСМОТР МЯСА И
КОНТРОЛЬ СКОТОБОЕН КОРОВ, СВИНЕЙ И БАРАНОВ), 2007 Г.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СОПРОВОЖДЕНИИ ЖИВОТНОГО НА УБОЙ, ЕСЛИ ОНО ТРАВМИРОВАНО
ИЛИ ПОДОЗРЕВАЕТСЯ В ТРАВМЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ О СОБСТВЕННИКЕ	
Имя* собственника/ответственного лица:	
* Ненужное зачеркнуть	
Почтовый адрес:	
Фактический адрес:	
Номер телефона (при наличии):	
Имя и адрес ветеринарного врача собственника:	
2. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЖИВОТНОГО	
Биологический вид животного:	Порода:
Возраст:	Пол:
Идентификация (боллус, клеймо, номер ушной бирки)	
3. ЗАЯВЛЕНИЕ	
*(a) Вышеуказанное животное не проходило лечение в течение последних 28 дней.	
*(b) Период отмены для любого лечения, назначенного этому животному, соблюдался.	
* Ненужное зачеркнуть	
Опишите признаки заболевания или травмы животного и диагноз:	
Подпись:	
Имя и статус (заглавными буквами)	
Дата:	Время
<i>Примечание: Перевозка больного или травмированного животного является правонарушением, если это может причинить ему ненужные страдания. В случае сомнений вам следует проконсультироваться с ветеринарным инспектором, техническим специалистом или помощником по техническим вопросам, состоящим на службе в Министерстве сельского хозяйства, или ветеринарным врачом.</i>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 23

**Ветеринарное свидетельство на перевозку разводимых на фермах диких животных с перевалочных
объектов на завод по переработке мяса**

(положение 19(2))

ЗАКОН О ЖИВОТНОВОДСТВЕ И МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ОСМОТР МЯСА И
КОНТРОЛЬ СКОТОБОЕН КОРОВ, СВИНЕЙ И БАРАНОВ), 2007 Г.

ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО НА ПЕРЕВОЗКУ РАЗВОДИМЫХ НА ФЕРМАХ ДИКИХ
ЖИВОТНЫХ С ПЕРЕВАЛОЧНЫХ ОБЪЕКТОВ НА ЗАВОД ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА

Примечание для перевозчика: Настоящее свидетельство предназначено только для ветеринарных целей и должно сопровождать партию, пока она не достигнет места назначения.		
Код свидетельства:		
1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ РАЗВОДИМОГО НА ФЕРМЕ ДИКОГО ЖИВОТНОГО:		
Вид	Количество туш	Идентификационная метка(-и)
2. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ РАЗВОДИМОГО НА ФЕРМЕ ДИКОГО ЖИВОТНОГО		
Название объекта по переработке разводимых на фермах диких животных:		
Регистрационный номер объекта по переработке разводимых на фермах диких животных:		
Фактический адрес объекта по переработке разводимых на фермах диких животных:		
Наименование завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных:		
Регистрационный номер завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных:		
Фактический адрес завода по переработке мяса разводимых на фермах диких животных:		
Способ транспортировки:		Регистрационный номер(-а):
Номер(-а) ветеринарных штампов:		
3. ИНФОРМАЦИЯ О СОСТОЯНИИ ЗДОРОВЬЯ		
Я, нижеподписавшийся *государственный ветеринар / государственный ветеринарный врач <i>(ненужное зачеркнуть)</i> , подтверждаю, что:		
(а) Вышеуказанное дикое животное, разводимое на ферме:		
(i) было забито на ферме по разведению диких животных, где в течение последних 60 дней не было никаких ограничений в отношении здоровья животных из-за вспышек заболевания, к которому восприимчивы дикие животные;		
(ii) произошло от животных, забитых на расстоянии не менее 20 км от границ соседней страны или части соседней страны, в отношении которых действуют ограничения по охране здоровья животных из-за наличия заболевания, к которому восприимчивы дикие животные;		
(iii) произошло от животных, которые были доставлены в течение 12 часов после забоя на завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных для разделки и послеубойного осмотра.		
(b) Туши забитых диких животных, разводимых на фермах, максимально быстро подвешивали после спуска крови и в максимально короткий срок транспортировали на завод по переработке мяса разводимых на фермах диких животных. Если партия не могла быть доставлена на завод по переработке мяса в течение 1 часа после убоя, туши перевозились туда в утвержденном транспортном средстве или контейнере, в котором температура окружающей среды поддерживалась между 0 °C и 4 °C.		
(c) Были приняты меры для обеспечения точной идентификации туш путем фиксации официальной метки происхождения, информация о которой указана в пункте 2 настоящего Приложения выше.		
4. ПОДПИСЬ		
Оформлено в (место):		
(дата):		
Подпись ВВ/ВГВС		
Имя заглавными буквами, должность и квалификация		Официальная печать